Mini EXTRA
Nr. 1/2003

Deutschland € 1,80, Österreich € 2,--, Schweiz sfr 3,50, Niederlande € 2,25, Italien € 2,25
Frankreich € 2,15, Spanien € 2,30, Belgien € 2,15, Luxemburg € 2,15

NUR 1,80 € EURO

BACKEN SPEZIAL

60 neue Rezepte, die begeistern

Alle Rezepte in der Versuchsküche getestet

4 199122 501802 01

Raffinierte Himbeer-Schichttorte
S. 26/27

Torten-Hits mit Pfiff!

GROSSES EXTRA:
Fröhliche Oster-Bäckerei

S. 40/41
Mascarpone-Apfel-Torte

S. 30/31
Edle Kirsch-Amarettini-Torte

S. 20/21
Festliche Pfirsich-Charlotte

INHALT

Frühlingsfrische Zitruskuchen

- Käsekuchen mit Grapefruits
- Cremig gefüllte Orangentorte S. 4/5
- Trendige Orangen-Choco-Chips-Torte
- Poppige Pink-Grapefruit-Torte
- Frische Zitronen-Limetten-Tarte S. 6/7
- Beschwipster Clementinen-Kranz
- Zitronen-Limetten-Torte mit Bröselboden
- Kirsch-Orangen-Kuchen mit Baiserhaube S. 8/9

Käsekuchen vom Feinsten

- Saftiger Streusel-Apfel-Käsekuchen
- Marmorkäsekuchen mit Knusperstreuseln
- Saftiger Kirsch-Käsekuchen S. 10/11

Saftige Rhabarberkuchen

- Rhabarber-Himbeerkuchen mit köstlichem Baiser
- Knusprige Rhabarber-Tarte S. 12/13
- Glasierte Rhabarber-Muffins
- Leckerer Rhabarber-Aprikosen-Kuchen mit Baiser S. 14/15

Fröhliche Oster-Bäckerei

- Himbeer-Mascarpone-Torte
- Luftig-zarte Windbeutel S. 16/17
- Kirsch-Torte mit Marzipanküken
- Sahnige Schoko-Mint-Torte
- Ostertorte mit Aprikosen und Eierlikör S. 18/19
- Festliche Pfirsich-Charlotte
- Ananas-Schokobon-Torte
- Saftiger Möhren-Orangen-Kuchen S. 20/21
- Zarte Osterhasen-Amerikaner
- Erfrischende Himbeer-Dickmilch-Torte S. 22/23

Die schönsten Blechkuchen

- Fruchtiger Aprikosen-Bienenstich
- Bunter Tutti-Frutti-Kuchen
- Granatapfel-Kuchen S. 24/25

Feine Festtags-Torten

- Lübecker Birnenkuchen
- Raffinierte Himbeer-Schichttorte S. 26/27
- Weinschaum-Baiser-Torte mit Erdbeeren
- Fruchtige Käsesahne-Torte
- Käsekuchen mit blauen Trauben S. 28/29
- Erfrischende Pfirsich-Jogurt-Torte
- Edle Kirsch-Amarettini-Torte S. 30/31
- Bunte Beerentorte mit Zitronencreme
- Blumige Eierlikör-Torte
- Buchweizen-Sahnetorte S. 32/33

Süße Träume mit Schoko & Kaffee

- Gefüllter Schokoladenkranz
- Aromatischer Kaffee-Käsekuchen S. 34/35
- Espressokuchen mit Mascarponecreme
- Cremige Schokoladen-Biskuit-Torte S. 36/37

Backen mit exotischen Früchten

- Saftiger Ananas-Napfkuchen
- Fruchtiger Käsekuchen
- Lockerer Granatapfel-Pudding-Kuchen S. 38/39

Apfelkuchen – paradiesisch gut

- Gedeckter Apfelkuchen mit Zitronenguss
- Mascarpone-Apfel-Torte S. 40/41
- Schnelle Apfel-Schmandtarte
- Leichte Preiselbeer-Apfel-Schnitten
- Festliche Apfel-Sahnetorte S. 42/43
- Klassischer Apfelstrudel
- Feine Apfeltorte mit Mandeln und Sahne S. 44/45

Kleine Köstlichkeiten für den Kaffeeklatsch

- Mini-Apfel-Tartes
- Eclairs mit Espresso-Zimt-Creme S. 46/47
- Torteletts mit Schokosahne und Orangenfilets
- Exotische Kopenhagener
- Pfirsich-Pudding-Teilchen S. 48/49
- Zarte Birnen-Rolo-Muffins
- Saftige Frischkäse-Küchlein S. 50/51

Auf einen Blick die Extras finden!

- *Alle Rezepte mit einem orangefarbenen Punkt sind auch für Diabetiker geeignet!*
- *Ein hellblauer Punkt bedeutet: kalorienarm*
- *Alle Rezepte mit einem roten Punkt sind besonders preiswert!*
- *Ein grüner Punkt bedeutet: Diese Rezepte sind schnell gemacht!*
- *Alle Rezepte mit einem dunkelblauen Punkt gelingen ganz leicht!*

Unser Zusatz-Plus für Sie!

Zitrusfrüchte – lecker und sooo gesund! S. 8

Rhabarber-Warenkunde S. 15

Kunterbunte Oster-Deko – einfach zum Verlieben S. 23

Luftig-leichter Biskuit – so einfach gehts S. 31

Schoko-Warenkunde S. 36

Apfel-Warenkunde S. 45

VERLOSUNG: 10 Oster-Körbe zu gewinnen! S. 19

IMPRESSUM

Mini-**EXTRA** *ist ein Spezial-Heft der wöchentlichen Frauenzeitschrift Mini und erscheint regelmäßig in der* **Pabel-Moewig Verlag KG, Karlsruher Straße 31, 76437 Rastatt, Telefon 07222/13-0.**
Chefredaktion: *Britta Mayer-Behrens (v.i.S.d.P.)*
Redaktion: *Christine Streichan, Frauke Stülten-Traut*
Cheflayouterin: *Heike Schmitt*
Layout: *Karin Metz*
Schlussredaktion: *Edeltraud Bauer, Martina Boge*
Fotos: *Wenn nichts anderes angegeben: City Food & Foto, Hamburg*
Anzeigen: *Bauer Media KG, Burchardstr. 11, 20079 Hamburg. Anzeigenvermarktung:VPM-Anzeigenmanagement: Manfred Goll, Brieffach 3947, 20077 Hamburg. Verantwortlich für Anzeigeninhalt: Christa Künkel Struktur: Roswitha Zasadni Anzeigenpreisliste vom 1. 1. 2003*
Druck: *VPM KG, Rastatt*
Herstellung: *Rolf Merkel*
Repro: *Otterbach*
Vertrieb: *VU Verlagsunion KG, 65396 Walluf, PF 5707, 65074 Wiesbaden, Tel.: 06123/620-0*
Abonnement: *Mini*-**EXTRA** *Abonnementbetreuung, z. Hd. Frau Eberhardt, Heuriedweg 19, 88131 Lindau, Tel.: 08382/963197, Fax: 08382/78091. Jahresbezugspreis (4 Ausgaben) inklusive Porto- und Zustellkosten Deutschland: € 9,-- / Österreich: € 10,40 / Schweiz: sfr 17,60. Eine Kündigung des Abonnements ist jederzeit möglich.*

ten S. 38/39

Feine Festtags-Torten S. 26–33

Tipps & Tricks

Bei vielen Rezepten steht dieser Kasten: Hier werden besondere Zubereitungstipps und Kniffe beschrieben.

Die schönsten Blechkuchen S. 24/25

Süße Träume mit Schoko & Kaffee S. 34–37

Apfelkuchen – paradiesisch gut S. 40–45

Frühlingsfrische Zitruskuchen S. 4–9

Käsekuchen vom Feinsten S.10/11

Kaffeeklatsch S. 46–51

Zur schnelleren Orientierung:

Die unten angeführten Symbole begleiten Sie durch das gesamte Heft. Mit ihrer Hilfe finden Sie die farblich gekennzeichneten „Extras" aus dem Inhalt wieder.

DIABETIKER- geeignet

KALORIENARM mit kcal-Angabe pro Stück

PREISWERT Kostenangabe / Stück

SCHNELL gemacht

GELINGT ganz leicht

Käsekuchen mit Grapefruits

Zutaten für ca. 25 Stücke

- 200 g Butter
- 200 g Zwieback
- 100 g Kokosraspel
- 10 Blatt weiße Gelatine
- 2 Blatt rote Gelatine
- 500 g Mascarpone
- 1 kg Magerquark
- 150 g Zucker
- 250 ml frisch gepresster rosa Grapefruitsaft
- 1 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma
- 1 Päckchen Orange-back
- 3 rosa Grapefruits
- Öl fürs Blech
- evtl. gezuckerte Minzblättchen zum Verzieren

So geht's: Zwiebäcke in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle fein zerdrücken

ZUBEREITUNG

1 Fett in einem kleinen Topf zerlassen. Den Zwieback fein zerkrümeln. Mit Kokosraspeln und Fett mischen. 3 Esslöffel beiseite legen. Rest der Mischung auf einem mit Öl bestrichenen Backblech fest andrücken. Kalt stellen.

2 Gesamte Gelatine einweichen. Mascarpone, Quark, Zucker, Grapefruitsaft, Vanille-Aroma und Orange-back verrühren. Die Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Creme rühren. Dann die Creme auf den Boden streichen und ca. 4 Stunden kühlen.

3 Die Grapefruits so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Eine Frucht in dünne Scheiben schneiden. Die übrigen Früchte filetieren. Den Kuchen in ca. 25 Stücke schneiden. Die Stücke mit Filets oder Scheiben belegen. Mit zurückbehaltenen Bröseln bestreuen und nach Belieben mit gezuckerten Minzblättchen verzieren.

Arbeitszeit ca. 45 Minuten
Wartezeit ca. 4 Stunden
Pro Stück ca. 260 kcal
E 8 g, F 18 g, KH 16 g

Frühlingstris

Sie lieben es saftig? Hier finden Sie die passende Back-Idee!

Zutaten für ca. 16 Stücke

- 4 Eier (Größe M)
- 425 g Zucker
- abgeriebene Schale und Saft von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 200 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 4 Eigelbe
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
- 7 Blatt Gelatine
- Saft von 3 Orangen
- 200 g Schlagsahne
- 2 EL Orangenlikör
- 3 EL Aprikosen-Konfitüre
- 5 EL geröstete Mandelstifte
- 3 Orangen
- 50 g Butter
- 1–2 Sternfrüchte
- nach Belieben kandierte Kirschen und Kumquats zum Verzieren
- Backpapier

ZUBEREITUNG

1 Eier trennen. Eigelbe und 4 Esslöffel warmes Wasser schaumig schlagen. 140 g Zucker, Zitronenschale und -saft dazugeben und weiter schlagen, bis die Masse weißcremig ist. Eiweiß steif schlagen. Zum Schluss 60 g Zucker einrieseln lassen. Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl mit Backpulver mischen und darauf sieben. Alles unterheben. Biskuitmasse in einer am Boden mit

che Zitruskucheu

Cremig gefüllte Orangentorte

Backpapier ausgelegten Springform (28 cm Ø) glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 20–25 Minuten backen. Biskuit auf ein Kuchengitter stürzen, Papier abziehen, Biskuit auskühlen lassen.

2 Für die Füllung Eigelbe, abgeriebene Orangenschale und 125 g Zucker dickcremig aufschlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Orangensaft lauwarm erwärmen. Gelatine ausdrücken und im Saft auflösen. Etwas gelieren lassen, dann unter die Creme rühren. Sahne steif schlagen und portionsweise unter die Creme heben.

3 Den Biskuitboden waagerecht halbieren. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit Orangenlikör beträufeln. Mit einem Tortenring umschließen. Die Creme einfüllen, glatt streichen und den zweiten Boden darauf legen. Die Torte 3–4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4 Tortenring entfernen. Aprikosen-Konfitüre erhitzen und die Torte damit bestreichen. Die Mandelstifte an den Rand drücken. Die Orangen schälen und in Scheiben schneiden. 100 g Zucker und Butter in einem Topf schmelzen. Die Orangenscheiben darin 15 Minuten köcheln lassen. Etwas abkühlen lassen und auf der Torte verteilen. Sternfrucht in Scheiben schneiden und in die Tortenmitte legen. Nach Belieben mit kandierten Kirschen und Kumquats verzieren.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 25 Minuten
Wartezeit ca. 4 Stunden
Pro Stück ca. 300 kcal
E 6 g, F 12 g, KH 42 g

Fotos: Konzeptstudio Feierabend (1)

Zitruskuchen, köstlich wie nie!

Trendige Orangen-Choco-Chips-Torte

Zutaten für ca. 12 Stücke

- 3 Eier (Größe M)
- 100 g Butter oder Margarine
- 350 g Zucker
- 125 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 6 EL Milch
- 1 Packung (125 g) Choco Crossies White Chips
- 1 Prise Salz
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 2 Orangen
- 150 g Mascarpone
- 150 g Magerquark
- 75 ml Orangenlikör
- 125 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- Fett für die Form

ZUBEREITUNG

1 Für den Boden die Eier trennen. Fett und 100 g Zucker cremig rühren. Eigelbe unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, im Wechsel mit der Milch unterrühren. 70 g Crossies unterheben. Teig in eine gefettete Springform (26 cm Ø) streichen.

2 Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen. 150 g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Baiser locker auf den Teig streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 35 Minuten backen. Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und den Springformrand lösen.

3 Gelatine einweichen. Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Saft aus den Fruchtresten auspressen, 75 ml Saft abmessen. Mascarpone mit Quark, 100 g Zucker, Orangensaft und Likör verrühren. Gelatine ausdrücken, auf einem heißen Wasserbad auflösen und unter die Creme rühren. Kühlen, bis die Creme zu gelieren beginnt.

4 Sahne und Vanillin-Zucker steif schlagen und unter die Creme heben. Die Creme auf den Boden streichen. Die Torte an einen kühlen Ort (nicht in den Kühlschrank!) stellen. Mit Orangenfilets belegen. Die restlichen Choco-Chips zum Teil fein hacken und auf die Torte streuen. Mit den übrigen Chips verzieren.

Arbeitszeit ca. 40 Minuten
Backzeit ca. 35 Minuten
Wartezeit ca. 2 Stunden
Pro Stück ca. 430 kcal
E 8 g, F 21 g, KH 49 g

Poppige Pink-Grapefruit-Torte

Zutaten für ca. 12 Stücke

- *150 g Butter oder Margarine*
- *280 g Zucker*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Prise Salz* ● *3 Eier (Größe M)*
- *75 g Mehl* ● *75 g Speisestärke*
- *1 gestrichener TL Backpulver*
- *100 ml frisch gepresster Grapefruitsaft*
- *500 g Magerquark*
- *4 Blatt weiße Gelatine*
- *200 g Schlagsahne*
- *3 Grapefruits (à ca. 160 g)*
- *1 Päckchen roter Tortenguss (für 250 ml Flüssigkeit)*

ZUBEREITUNG

1 Fett, 150 g Zucker, Vanillin-Zucker und Salz schaumig rühren. Eier einzeln zufügen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und portionsweise unterrühren. Den Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Springform (26 cm Ø) geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2 Grapefruitsaft mit Quark und 100 g Zucker verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 2–3 Esslöffeln Quarkmasse verrühren. In die übrige Quarkmasse rühren. Die Sahne unterheben. Quark-Sahne auf dem Tortenboden glatt streichen und ca. 4 Stunden kühl stellen.

3 Grapefruits so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Grapefruits in dünne Scheiben schneiden, etwas trockentupfen und die Torte damit belegen. Tortengusspulver mit 30 g Zucker in einem Topf mischen, nach und nach mit 250 ml Wasser anrühren. Unter Rühren aufkochen lassen. Den Guss von der Mitte aus auf der Torte verteilen. Fest werden lassen. Torte mit einem Messer vom Rand lösen, aus der Form nehmen.

Arbeitszeit ca. 40 Minuten
Backzeit ca. 25 Minuten
Wartezeit ca. 4 Stunden
Pro Stück ca. 360 kcal
E 9 g, F 18 g, KH 39 g

Frische Zitronen-Limetten-Tarte

Zutaten für ca. 12 Stücke

- *200 g Mehl* ● *1 Prise Salz*
- *100 g Butter* ● *150 g Zucker*
- *5 Eier (Größe M)*
- *300 g Schlagsahne*
- *100 ml Limettensaft*
- *abgeriebene Schale von 1 Limette*
- *30 g brauner Zucker*
- *Fett für die Form*
- *Backpapier und Trockenerbsen zum Blindbacken*
- *evtl. Limettenscheiben und Zitronenmelisse zum Verzieren*

ZUBEREITUNG

1 Mehl, Salz, Butter, 75 g Zucker und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen. Teig zu einem Kreis (28 cm Ø) ausrollen. Eine Tarteform mit herausnehmbarem Boden (24 cm Ø) fetten. Teig hineinlegen und den Rand andrücken. Backpapier auf den Teig legen und mit Trockenerbsen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 10 Minuten vorbacken.

2 4 Eier, 75 g Zucker und die Sahne cremig rühren. Limettensaft und -schale unterrühren. Tarte aus dem Backofen nehmen, das Backpapier und die Erbsen entfernen. Die Limettencreme auf den Teig geben. Tarte bei gleicher Temperatur weitere ca. 20 Minuten backen. Limetten-Tarte auskühlen lassen.

3 Tarte aus der Form lösen und vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen. Nach Belieben mit Limettenscheiben und Melisse verzieren.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Backzeit ca. 30 Minuten
Wartezeit ca. 1 Stunde
Pro Stück ca. 300 kcal
E 6 g, F 18 g, KH 28 g

Tipps & Tricks

- ***Limetten kommen in der Regel mit unbehandelter Schale in den Handel. Trotzdem sollten Sie die Früchte vor dem Abreiben der Schale gründlich waschen und trockentupfen.***
- ***Wenn Sie keine Tarteform mit herausnehmbarem Boden haben, können Sie den Kuchen auch in einer Springform (24 cm Ø) zubereiten. Den Teig am Rand ca. 2 cm hochziehen.***

Zitrusfrüchte – lecker und sooo gesund!

Gerade in der kalten Jahreszeit stärken sie mit ihrem Vitamin C die Abwehrkräfte.

Zitronen & Limetten

*Saft und Schale der **Zitronen** runden süße und pikante Speisen ab. Ergiebiger und feiner im Aroma sind die **Limetten.** Sie enthalten jedoch weniger Vitamin C.*

Grapefruits

Die hellgelb bis pinkfarbenen Früchte gelten als appetitanregend. Die pinken Sorten sind meist süßer als die hellen.

Kumquats

*Die **Zwergorangen** haben ein saftig-säuerliches Fruchtfleisch. Ihre süßliche Schale wird mitverzehrt.*

Süß, sauer oder bitter – die Zitrus-Familie bietet für jeden das Passende.

GELINGT ganz leicht

Back-Ideen mit Zitrusfrüchten

Zutaten für ca. 20 Stücke

- *6 Clementinen (à ca. 100 g)*
- *250 g Butter oder Margarine*
- *250 g Zucker*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Prise Salz* ● *4 Eier (Größe M)*
- *200 g Mehl* ● *100 g Speisestärke*
- *200 g gemahlene Mandeln*
- *1 Päckchen Backpulver*
- *8 EL Milch* ● *6 EL Orangenlikör*
- *100 g Orangen-Marmelade*
- *Fett für die Form*

Beschwipster Clementinen-Kranz

ZUBEREITUNG

1 Clementinen schälen und in Scheiben schneiden. Eine Springform mit Rohrbodeneinsatz (26 cm Ø) fetten und mit den Clementinen auslegen.

2 Fett, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Stärke, Mandeln und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Teig in die mit Clementinenscheiben ausgelegte Form füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 50 Minuten backen. Eventuell 15 Minuten vor Ende der Backzeit abdecken. Kuchen auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen, stürzen.

3 Den Kuchen mehrmals mit einem Holzspieß einstechen und mit Likör beträufeln. Die Orangen-Marmelade in einem Topf erwärmen und den Kuchen damit bestreichen. Bei gleicher Temperatur weitere 10–15 Minuten im Backofen bräunen. Vollständig auskühlen lassen.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Backzeit ca. 1 Stunde
Wartezeit ca. 30 Minuten
Pro Stück ca. 310 kcal
E 5 g, F 17 g, KH 31 g

Tipps & Tricks

■ ***Wenn Kinder mitessen, können Sie den Kuchen statt mit Orangenlikör auch mit Orangensaft beträufeln. Dazu schmeckt Vanille-Sahne.***

Zitronen-Limetten-Torte mit Bröselboden

Zutaten für ca. 8 Stücke

- *65 g Butter*
- *125 g Löffelbiskuits*
- *1 Packung Götterspeise „Zitronengeschmack“ (für 1/2 l Flüssigkeit)*
- *250 g Speisequark (40% Fett)*
- *4 EL Zitronensaft*
- *100 g Zucker*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *375 g Schlagsahne*
- *einige Blätter Zitronenmelisse*
- *evtl. Limettenscheiben, Melisse und Pistazien zum Verzieren*

ZUBEREITUNG

1 Butter schmelzen. Löffelbiskuits fein zerstoßen und mit der flüssigen Butter mischen. Einen Springformrand (20 cm Ø) auf eine Tortenplatte stellen. Die Bröselmasse darin zu einem Boden fest andrücken. Kalt stellen.

Masse verteilen, dann andrücken

2 Götterspeise mit 1/4 Liter kaltem Wasser verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen. Quark, Zitronensaft, 75 g Zucker und Vanillin-Zucker glatt rühren.

3 250 g Sahne steif schlagen. Die Melisseblätter in Streifen schneiden. Wenn die Götterspeise zu gelieren beginnt, erst den 25 g Zucker zur Götterspeise geben und unter Rühren erhitzen (nicht kochen), bis sich der Zucker gelöst hat. Erkalten lassen.

4 125 g Sahne steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Den Springformrand lösen und Tuffs auf die Torte spritzen. Nach Belieben mit Limette, Melisse und Pistazien verzieren.

Arbeitszeit ca. 35 Minuten
Wartezeit ca. 2 Stunden
Pro Stück ca. 360 kcal
E 7 g, F 26 g, KH 24 g

Kirsch-Orangen-Kuchen mit Baiserhaube

Zutaten für ca. 12 Stücke

- *1 Glas (720 ml) Sauerkirschen*
- *3 Eier (Größe M)*
- *225 g Butter oder Margarine*
- *350 g Zucker*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Prise Salz* ● *200 g Mehl*
- *1 gehäufter TL Backpulver*
- *abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange*
- *2–3 EL Orangensaft*
- *2 Eiweiß*
- *Puderzucker zum Bestäuben*
- *evtl. 1 Orangenscheibe, Orangenschalenspirale und Cocktailkirschen zum Verzieren*
- *Fett und Paniermehl für die Form*
- *Mehl zum Wenden*

ZUBEREITUNG

1 Kirschen abtropfen lassen. Die Eier trennen. Fett mit 200 g Zucker, Vanillin-Zucker und Salz schaumig rühren. Die Eigelbe unterrühren. Mehl, Backpulver und Orangenschale mischen und portionsweise, abwechselnd mit dem Orangensaft, unter die Eimasse rühren. 3 Eiweiß steif schlagen und unterheben.

2 Eine Springform (26 cm Ø) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Den Teig darin glatt streichen. Kirschen trockentupfen, in Mehl wenden und auf dem Teig verteilen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 60–70 Minuten backen.

3 2 Eiweiß steif schlagen. Dabei 150 g Zucker einrieseln lassen. 20 Minuten vor Ende der Garzeit auf dem Kuchen verteilen und weiterbacken. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und aus der Form lösen. Den Kuchenrand rundherum mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit einer Orangenscheibe, einer Orangenschalenspirale und Cocktailkirschen verzieren.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Backzeit ca. 1 Stunde
Pro Stück ca. 370 kcal
E 5, F 18 g, KH 50 g

Käsekuchen vom Fei

Ob mit oder ohne Frucht: Sie gehören zu den echten Dauerbrennern auf der Kaffeetafel

Saftiger Streusel-Apfel-Käsekuchen

Zutaten für ca. 12 Stücke

- 125 g Mehl
- 300 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 50 g gehackte Haselnüsse
- 90 g Butter
- 500 g Äpfel
- 2–3 EL Zitronensaft
- 1 EL Paniermehl
- 5 Eier (Gr. M)
- 750 g Magerquark
- 250 g Mascarpone
- 1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack" (für 1/2 l Milch; zum Kochen)
- Fett und Mehl für die Form
- nach Belieben Puderzucker und Minze zum Verzieren

ZUBEREITUNG

1 Mehl, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Salz, Haselnüsse und Butter in Flöckchen zu Streuseln verkneten. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die Viertel quer halbieren und mit Zitronensaft beträufeln. Ca. 2/3 des Teiges in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Springform (26 cm Ø) geben und zu einem glatten Boden andrücken. Mit Paniermehl bestreuen.

2 Eier dickschaumig aufschlagen, 225 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Quark und Mascarpone unterrühren. Puddingpulver darauf sieben, alles verrühren. Äpfel trockentupfen und auf dem Boden verteilen. Quarkmasse darauf glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 65–70 Minuten backen. Nach ca. 25 Minuten die restlichen Streusel darauf verteilen. Den Kuchen eventuell nach ca. 50 Minuten mit Pergamentpapier zudecken.

3 Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit einem Messer vom Springformrand lösen. In der Form auskühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und mit Minze verzieren.

Arbeitszeit ca. 40 Minuten
Backzeit ca. 70 Minuten
Pro Stück ca. 430 kcal
E 14 g, F 21 g, KH 45 g

Marmorkäsekuchen mit Knusperstreuseln

Zutaten für ca. 12 Stücke

- 4 Eier (Gr. M) • 250 g Zucker
- 1 kg Magerquark
- 2 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (für 1/2 l Milch; zum Kochen)
- 1 EL Kakaopulver
- 50 g Butter oder Margarine
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 100 g Mehl
- 100 g Knuspermüsli mit Schokolade
- Backpapier

ZUBEREITUNG

1 Eier und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Quark und Puddingpulver unterrühren. Den Teig halbieren und unter eine Hälfte den Kakao rühren. Eine Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Helle und dunkle Quarkmassen löffelweise und abwechselnd einfüllen. Mit einem Löffel marmorartig durchziehen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 50–60 Minuten backen.

2 Inzwischen zimmerwarmes Fett, Vanillin-Zucker, Mehl und Müsli zu Streuseln verkneten. Nach etwa 20 Minuten Backzeit die Streusel auf den Kuchen geben. Den fertigen Kuchen im ausgeschalteten Backofen 15 Minuten ruhen lassen. Kuchenrand mit einem Messer lösen. Den Kuchen auskühlen lassen. Dazu schmeckt eine Vanillesahne.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Backzeit ca. 1 Stunde
Pro Stück ca. 300 kcal
E 16 g, 7 g, KH 42 g

Saftiger Kirsch-Käsekuchen

Zutaten für ca. 12 Stücke

- 5 Eier (Gr. M) • 150 g Mehl
- 225 g Zucker • 1 Prise Salz
- 130 g Butter
- 1 Glas (720 ml) Schattenmorellen
- 500 g Magerquark
- 1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (für 1/2 l Milch, zum Kochen)
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 1 EL Puderzucker
- Mehl zum Ausrollen
- Fett für die Form • Backpapier
- Trockenerbsen zum Blindbacken

ZUBEREITUNG

1 1 Ei trennen. Eigelb mit Mehl, 50 g Zucker, Salz, 100 g Butter und 1 Esslöffel Eiswasser zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

2 Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Kreis (ca. 32 cm Ø) ausrollen. Eine Springform (26 cm Ø) fetten und mit dem Teig auslegen. Den Rand ca. 3 cm hochziehen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Backpapier belegen. Trockenerbsen einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene backen.

3 Kirschen gut abtropfen lassen und trockentupfen. 30 g Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen. 4 Eier trennen. Eigelbe, 150 g Zucker, Quark, Puddingpulver und Zitronenschale verrühren. Gesamtes Eiweiß steif schlagen, dabei 25 g Zucker einrieseln lassen. Zuerst flüssige Butter, dann Eischnee unter den Quark heben.

4 Erbsen und Backpapier vom Boden nehmen, die Hälfte der Quarkmasse einfüllen. Einige Kirschen darauf verteilen und mit Rest Quark bedecken. Übrige Kirschen darauf geben. Bei gleicher Temperatur weitere ca. 45 Minuten backen. Ca. 10 Minuten im Ofen ruhen lassen. Auskühlen lassen und aus der Form nehmen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Backzeit ca. 65 Minuten
Wartezeit ca. 30 Minuten
Pro Stück ca. 300 kcal
E 10 g, F 12 g, KH 37 g

Tipps & Tricks

- ***Damit die Quarkmasse nicht zu weich wird, sollten Sie die Molke, die sich evtl. auf dem Quark abgesetzt hat, abgießen.***
- ***Mascarpone ist ein italienischer Frischkäse mit sehr cremiger Konsistenz. Er wird aus Sahne hergestellt und hat einen Fettgehalt von 48 g pro 100 g. Wer es lieber fettärmer mag, kann den Kuchen auch mit 1 kg Quark zubereiten.***

Rhabarber-Himbeerkuchen mit köstlichem Baiser

Zutaten für ca. 14 Stücke

- 375 g tiefgefrorene Himbeeren
- 600 g Rhabarber
- 75 g Amarettini
- 200 g Butter oder Margarine
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 375 g Zucker • 5 Eier (Größe M)
- 375 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- einige Tröpfchen Bittermandel-Aroma
- 4 Eiweiß (Größe M)
- 2 TL Zitronensaft
- 1 EL Puderzucker
- Fett und Mehl für Fettpfanne
- Amarettini, Himbeeren und Minze zum Verzieren

ZUBEREITUNG

1 Himbeeren auftauen lassen, vorsichtig trockentupfen. Rhabarber in Stücke schneiden. Amarettini grob zerbröseln. Fett, Salz, Vanillin-Zucker und 175 g Zucker verrühren. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und das Mandel-Aroma unterrühren. Die Amarettini untermengen.

2 Teig auf die gefettete, mit Mehl ausgestreute Fettpfanne des Backofens (32 x 37 cm) geben, Rhabarber und Himbeeren darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 20 Minuten backen.

3 Eiweiß mit Zitronensaft und 200 g Zucker steif schlagen. Die Baisermasse wellenförmig auf dem Kuchen verteilen und weitere ca. 20 Minuten bei gleicher Temperatur backen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Nach Belieben mit Amarettini, Himbeeren und Minzeblättern verziert servieren.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Backzeit ca. 40 Minuten
Pro Stück ca. 220 kcal
E 4 g, F 9 g, KH 32 g

Saftige Rhabarber

Die aromatischen Stangen sind pur ziemlich sauer, aber auf Kuchen einfach himmlisch

Zutaten für ca. 12 Stücke

- 250 g Mehl • 200 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 25 g gemahlene Mandeln
- 5 Eier (Größe M) • 125 g Butter
- 600 g Rhabarber
- 250 g Schmand oder saure Sahne
- 1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (für 1/2 l Milch; zum Kochen)
- 25 g Mandelblättchen
- 2 EL Paniermehl
- 1 EL Puderzucker
- Mehl für Arbeitsfläche
- Fett für die Form
- nach Belieben Zitronenmelisse

ZUBEREITUNG

1 Mehl, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Salz, Mandeln, 1 Ei und Butter in Flöckchen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühlen.

2 Rhabarber in Stücke schneiden. 125 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Schmand, 4 Eier und Puddingpulver verrühren. Mandelblättchen und Paniermehl mischen. Mürbeteig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Kreis

Kuchen

Knusprige Rhabarbertarte

(ca. 32 cm Ø) ausrollen. Teig vorsichtig in eine gefettete Tarteform mit Lift-off-Boden (28 cm Ø) legen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mandel-Paniermehl-Mischung darauf verteilen. Rhabarber darauf geben und den Schmandguss darüber gießen.

3 Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 55 Minuten auf der unteren Schiene backen. Eventuell nach ca. 35 Minuten abdecken. In der Form auskühlen lassen. Tarte aus der Form lösen, den Rand mit Puderzucker bestäuben und die Tarte nach Belieben mit Zitronenmelisse verziert servieren.

Arbeitszeit ca. 35 Minuten
Backzeit ca. 55 Minuten
Wartezeit ca. 30 Minuten
Pro Stück ca. 350 kcal
E 7 g, F 18 g, KH 39 g

Tipps & Tricks

- ***Wenn Sie keine Tarteform mit Lift-off-Boden haben, können Sie auch eine Springform verwenden. Diese am Boden mit Backpapier auslegen.***
- ***Schmand ist eine saure Sahne mit 24% Fett. Sie können stattdessen auch normale stichfeste saure Sahne verwenden.***

Glasierte Rhabarber-Muffins

Zutaten für ca. 12 Stücke

- 250 g Rhabarber
- 175 g Butter oder Margarine
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 150 g Zucker
- 4 Eier (Größe M)
- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 5 EL Milch
- 75 g Puderzucker
- Saft von 1/2 Zitrone
- 24 bunte Papierförmchen

ZUBEREITUNG

1 Rhabarber in kleine Stücke schneiden. Fett, Salz, Vanillin-Zucker und Zucker schaumig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl (bis auf 1 Esslöffel) und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Die Rhabarberstücke im restlichen Mehl wenden und vorsichtig unter den Teig heben.

2 Je 2 Papierförmchen in die Mulden einer Muffinform setzen und den Teig gleichmäßig darin verteilen. Muffins im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) 25–30 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen. Puderzucker und Zitronensaft verrühren und die Muffins dünn mit dem Guss bestreichen. Trocknen lassen.

Damit der Guss nicht zu dünn wird, den Zitronensaft nach und nach unterrühren

Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Backzeit ca. 30 Minuten
Pro Stück ca. 300 kcal
E 6 g, F 15 g, KH 35 g

Tipps & Tricks

Wer kein Muffinblech hat, kann aus extrastarker Alufolie Förmchen selber machen. Dafür Stücke der Folie über den Boden eines Glases drücken. Papierförmchen hineinsetzen.

Köstlicher Rhabarber

Zutaten für ca. 25 Stücke

- 1 Dose (850 ml) Aprikosen
- 750 g Rhabarber
- 250 g Butter oder Margarine
- 365 g Zucker
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 6 Eier (Größe M)
- 125 g Speisestärke
- 200 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 EL Schlagsahne
- 125 g Schmand
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 50–75 bunte Zuckereier oder Jelly Belly's (ca. 80 g)
- Fett und Paniermehl für die Form

GELINGT
ganz leicht

ZUBEREITUNG

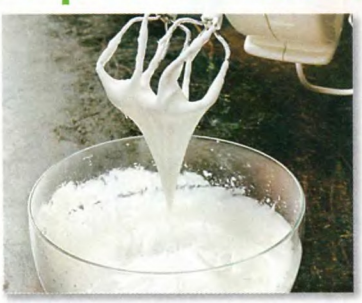
1 Die Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Rhabarber schräg in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Das Fett, 200 g Zucker und Zitronenschale schaumig rühren. 4 Eier einzeln, im Wechsel mit der Speisestärke, unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und zum Schluss, zusammen mit der Sahne, kurz unter den Teig rühren.

2 Den Teig in einer gefetteten, mit Paniermehl ausgestreuten Fettpfanne glatt streichen. Mit Aprikosen und Rhabarber bele-

Leckerer Rhabarber-Aprikosen-Kuchen mit Baiser

gen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 15 Minuten backen.

3 Die restlichen 2 Eier trennen. Eigelbe, Schmand, Vanillin-Zucker und 40 g Zucker verrühren. Den Guss auf den vorgebackenen Kuchen gießen und alles weitere 20 Minuten backen. Eiweiß steif schlagen, dabei 125 g Zucker einrieseln lassen. Den Zitronensaft unterrühren und die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben. Ca. 25 kleine Baiser-Nester auf den Kuchen spritzen und weitere 8–10 Minuten backen, bis die Baiseroberfläche zu bräunen beginnt.



Für Baiser das Eiweiß sehr steif schlagen, so dass es an den Schneebesen haften bleibt

4 Kuchen in der Fettpfanne auskühlen lassen. In Stücke mit jeweils einem Baisernest schneiden. In jedes Nest 2–3 Zuckereier oder Jelly Belly's geben.

Arbeitszeit 40 Minuten
Backzeit ca. 45 Minuten
Pro Stück ca. 240 kcal
E 3 g, F 11 g, KH 57 g

Richtig vorbereitet

Rhabarber ist ideal für Kuchen und Desserts. Und so wird er zubereitet

Rhabarber putzen

Erst Blätter und Wurzelansatz abschneiden. Von sehr dicken Stangen die äußeren Fasern abziehen.

Rhabarber schneiden

Die Rhabarberstangen am besten bündeln und dann in ca. 2 cm breite Stücke schneiden.

Rhabarber kochen

Für Kompott oder Kuchenbeläge den Rhabarber in wenig Wasser mit Zucker dünsten, bis er weich wird und zerfällt. Dann das Kompott mit angerührter Stärke oder Vanille-Puddingpulver binden. Letzteres gibt dem Kompott ein feinsüßes Aroma.

Gesunder Rhabarber

Er ist reich an Fruchtsäuren, Calcium, Kalium, B-Vitaminen und Vitamin C. Rhabarber wirkt verdauungsfördernd und entschlackend. Die Blätter enthalten giftige Oxalsäure und dürfen nicht verzehrt werden.

Fröhliche Oster-Bä

Tolle Torten und süßes Kleingebäck – hier würde auch der Osterhase gerne mitnaschen

Himbeer-Mascarpone-Torte

Zutaten für ca. 16 Stücke

- 3 Eier (Größe M) • 1 Prise Salz
- 170 g Zucker
- 5–6 Tropfen Bittermandel-Aroma
- 40 g Mehl • 40 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 50 g gemahlene Mandeln
- 300 g tiefgefrorene Himbeeren
- 3–4 EL Mandellikör
- 100 g Himbeer-Konfitüre
- 350 g Mascarpone
- 300 g Speisequark (20% Fett)
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 450 g Schlagsahne
- 2 EL gemahlene Pistazien
- 6 Marzipan-Schokoladen-Eier (ca. 60 g)
- 1 Marzipan-Häschen (ca. 20 g)
- evtl. Melisse • Backpapier

ZUBEREITUNG

1 Eier trennen. Eiweiß, 3 Esslöffel kaltes Wasser und Salz steif schlagen. Zum Schluss 100 g Zucker einrieseln lassen. Bittermandel-Aroma zufügen und Eigelbe darunterschlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und zusammen mit den Mandeln unterheben.

2 Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen und die Masse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 25–30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3 16 Himbeeren beiseite legen. Biskuit einmal waagerecht durchschneiden und die Böden mit Likör beträufeln. Den unteren Boden mit Konfitüre bestreichen und mit Himbeeren belegen. Einen Tortenring um den Boden legen.

4 Mascarpone, Quark, 50 g Zucker, Vanillin-Zucker und 2–3 Esslöffel Sahne verrühren. Auf den Himbeeren glatt streichen. Mit dem zweiten Boden bedecken und ca. 3 Stunden kühl stellen.

5 Rest Sahne und 20 g Zucker steif schlagen, die Hälfte in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Torte aus dem Ring lösen und mit der restlichen Sahne rundherum einstreichen. Mit Pistazien bestreuen und mit Sahneschleifen verzieren. Marzipan-Eier halbieren und die Torte mit restlichen Himbeeren, halbierten Marzipan-Eiern, Marzipan-Häschen und evtl. Melisseblättchen verzieren.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 30 Minuten
Wartezeit ca. 4 Stunden
Pro Stück ca. 360 kcal
E 7 g, F 24 g, KH 26 g

ckerei

Luftig-zarte Windbeutel

Zutaten für ca. 15 Stück

- 50 g Butter oder Margarine
- 1 Prise Salz
- 125 g Mehl
- 3 Eier (Größe M)
- 150 g Kirschen (aus dem Glas)
- 400 g Schlagsahne
- 2 TL Espressopulver (Instant)
- 30 g Zucker
- 1 Päckchen Sahnefestiger
- 4 EL Whiskey-Cream-Likör
- 2 EL Puderzucker
- evtl. bunte Dragee-Eier
- Backpapier

ZUBEREITUNG

1 1/8 Liter Wasser, Fett und Salz aufkochen. Mehl zugeben und so lange rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst. Teig in eine Schüssel geben, ein Ei unterrühren. Teig etwas abkühlen lassen. 2 Eier unterrühren.

2 Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und ca. 15 eiförmige Kringel (ca. 7 cm lang) mit großem Abstand auf 2–3 mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen. Blechweise im vorgeheizten Backofen bei 225 °C (Umluft: 200 °C) ca. 25 Minuten backen. Noch heiß aufschneiden. Auskühlen lassen.

3 Kirschen gut abtropfen lassen. Sahne, Espressopulver und Zucker steif schlagen. Zum Schluss Sahnefestiger einstreuen. Whiskey-Likör darunter rühren. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, auf die unteren Hälften der Windbeutel spritzen und die Kirschen darauf verteilen. Mit den oberen Hälften bedecken. Puderzucker darüber stäuben. Nach Belieben mit bunten Dragee-Eiern verziert servieren.

Arbeitszeit ca. 40 Minuten
Backzeit ca. 50 Minuten
Pro Stück ca. 190 kcal
E 3 g, F 13 g, KH 14 g

Die Windbeutel sofort nach dem Backen am besten mit einer Schere aufschneiden

Kirsch-Torte mit Marzipanküken

Zutaten für ca. 16 Stücke

- *150 g Halbbitter-Kuvertüre*
- *6 Eier (Größe M)* ● *250 g Zucker*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *125 g Mehl* ● *3 TL Kakaopulver*
- *1 TL Backpulver*
- *1 Glas (720 ml) Kirschen*
- *2 EL Speisestärke,*
- *250 ml Milch*
- *1 Packung Puddingpulver „Vanille-Geschmack" (für 1/4 l Milch; zum Kochen)*
- *200 g Mascarpone*
- *5 EL Eierlikör*
- *100 g Marzipan-Rohmasse*
- *Mandelblättchen und -stifte zum Verzieren der Küken*
- *500 g Schlagsahne*
- *1 Päckchen Sahnefestiger*
- *geröstete Mandelblättchen, Pistazien und Zuckereier zum Verzieren*
- *Backpapier*

ZUBEREITUNG

1 Kuvertüre grob hacken und auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Eier, 180 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker auf einem heißen Wasserbad aufschlagen, bis der Zucker gelöst ist. Kalt weiterschlagen, bis eine feste Creme entstanden ist. Kuvertüre einrühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, einrühren.

2 Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft 150 °C) 35–40 Minuten backen. Herausnehmen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Springform und Backpapier entfernen, Boden auskühlen lassen.

3 Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. 300 ml Saft abmessen und 3 Esslöffel abnehmen. Restlichen Kirschsaft mit 10 g Zucker aufkochen lassen. Abgenommenen Kirschsaft mit Stärke glatt rühren, den Saft damit binden und die Kirschen unterheben. Biskuitboden waagerecht halbieren. Um den unteren Boden einen Tortenring spannen, Kirschkompott darauf verteilen.

4 Etwas Milch abnehmen und mit dem Puddingpulver glatt rühren. Restliche Milch mit 60 g Zucker und Mascarpone aufkochen lassen. Angerührtes Puddingpulver einrühren und aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und den Likör einrühren. Masse auf die Kirschen streichen. Zweiten Boden darauf setzen und ca. 4 Stunden kalt stellen.

5 Aus Marzipan ca. je 5 kleine und große Kugeln formen, zu Küken aneinander setzen. Mandeln als Schnäbel und Flügel ansetzen. Sahne mit Sahnesteif und 1 Päckchen Vanillin-Zucker steif schlagen. Torte mit der Sahne einstreichen, mit Marzipanküken und nach Belieben mit Mandeln, Pistazien, Zuckereiern verzieren.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 40 Minuten
Wartezeit ca. 5 Stunden
Pro Stück ca. 420 kcal
E 7 g, F 24 g, KH 41 g

Sahnige Schoko-Mint-Torte

Zutaten für ca. 8 Stücke

- *500 g Schlagsahne*
- *1 Packung (200 g) Schoko-täfelchen mit Minzfüllung*
- *3 Eier (Größe M)* ● *100 g Zucker*
- *1 Prise Salz* ● *60 g Mehl*
- *60 g Speisestärke*
- *1 TL Backpulver*
- *Schokoladen-Osterhasen, Kakao und Minzeblättchen zum Verzieren*
- *Backpapier*

ZUBEREITUNG

1 300 g Sahne erhitzen (nicht kochen). Schoko-Minztäfelchen, bis auf einige zum Verzieren, darin unter Rühren schmelzen lassen. Am besten über Nacht kalt stellen.

2 Eier trennen. Eiweiß und 3 Esslöffel kaltes Wasser sehr steif schlagen. Zucker und Salz einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und über die Eicreme sieben. Vorsichtig unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 10 Minuten backen. Auf ein Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen, Biskuit auskühlen lassen.

3 Mint-Schoko-Sahne und 200 g Sahne getrennt steif schlagen. Vom Biskuit längs ein Drittel abschneiden, anschließend beide Teile quer halbieren. 2 Esslöffel Schoko-Sahne beiseite stellen. Ein großes Biskuitstück mit der Hälfte der Schoko-Sahne bestreichen. Die beiden kleineren Stücke darauf legen. Restliche Schokosahne darauf verteilen und glatt streichen. Mit dem übrigen Biskuit abdecken. Teigränder mit einem langen Messer begradigen.

4 Hälfte der steif geschlagenen Sahne und beiseite gestellte Mint-Schokosahne grob verrühren. Tortenoberfläche damit wolkenartig bestreichen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und zwei große Tuffs auf die Oberfläche spritzen. Mit Schoko-Osterhasen, übrigen Schoko-Mint-Täfelchen, Kakao und Minze verzieren.

Arbeitszeit ca. 40 Minuten
Backzeit ca. 10 Minuten
Wartezeit ca. 12 Stunden
Pro Stück ca. 470 kcal
E 5 g, F 26 g, KH 52 g

Feines für die Oster-Kaffeetafel

Ostertorte mit Aprikosen und Eierlikör

Zutaten für ca. 16 Stücke

- 2 Eier (Größe M)
- 160 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 8 Blatt Gelatine
- 1 Dose (850 ml) Aprikosen
- 600 g Schlagsahne
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- 350 g Vollmilch-Jogurt
- 175 ml Eierlikör
- ca. 25 g fein gehackte Pistazienkerne
- evtl. jeweils 2 Marzipan-Häschen und -Möhren sowie 2 EL Eierlikör zum Verzieren
- Fett für die Form

ZUBEREITUNG

1 Eier trennen. Eiweiß und 2 Esslöffel kaltes Wasser steif schlagen, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Salz einrieseln lassen. Eigelbe darunter schlagen. Mehl und Backpulver mischen, auf die Eischaummasse sieben und vorsichtig unterziehen.

2 Die Masse in einer nur am Boden gefetteten Springform (26 cm Ø) glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 15–20 Minuten backen. Biskuit auskühlen lassen.

3 Gelatine einweichen. Aprikosen abtropfen lassen und klein würfeln. 250 g Sahne steif schlagen und kühl stellen. Biskuit aus der Form lösen und einen Tortenring darum legen. Frischkäse, Jogurt, 75 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker glatt rühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit dem Eierlikör verrühren. In die Creme rühren und Schlagsahne unterziehen. Aprikosenwürfel, bis auf einige zum Verzieren, darunter heben. Creme auf den Boden geben und glatt streichen. Torte ca. 5 Stunden, am besten über Nacht, kühl stellen.

4 350 g Sahne und 10 g Zucker steif schlagen. Tortenrand dünn mit Sahne bestreichen und mit Pistazien bestreuen. Übrige Sahne als Tuffs auf die Torte spritzen, mit restlichen Aprikosenwürfeln verzieren. Nach Belieben Pistazien in die Mitte der Torte streuen und evtl. zwei Marzipanhäschen und kleine Möhren darauf setzen. Eierlikör auf jeden Sahnetuff geben.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 20 Minuten
Wartezeit ca. 5 1/2 Stunden
Pro Stück ca. 320 kcal
E 6 g, F 19 g, KH 27 g

10 Oster-Körbe zu gewinnen!

Naschkatzen aufgepasst! Gemeinsam mit Lindt & Sprüngli verlosen wir 10 Oster-Körbe im Wert von je 40 Euro – mit leckeren Osterhasen und fein gefüllten Schoko-Eiern.

So einfach können Sie gewinnen: Schicken Sie eine Postkarte mit Ihrem Absender und Ihrer Telefon-Nr. an: Mini „Backen spezial", Postfach 2347 in 76413 Rastatt. Einsendeschluss ist Dienstag, 1. April 2003.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Festliche Pfirsich-Charlotte

Zutaten für ca. 16 Stücke

- 4 Eier (Größe M)
- 175 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 75 g Mehl • 75 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 150 g weiße Kuvertüre
- 350 ml Milch
- 1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (für 1/2 l Milch; zum Kochen)
- 4 Eigelbe (Größe M)
- 400 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnefestiger
- 300 g Aprikosen-Konfitüre
- 6 Blatt Gelatine
- 1 Dose (850 ml) Aprikosen
- Pistazien zum Bestreuen
- Backpapier

ZUBEREITUNG

1 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, 75 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. 4 Eigelbe darunterschlagen. Mehl, Stärke und Backpulver darauf sieben und unterziehen. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) 15–20 Minuten backen. Biskuit auf ein feuchtes Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen. Mit einem feuchten Tuch bedeckt abkühlen lassen.

2 Kuvertüre fein hacken. 250 ml Milch aufkochen. 100 ml Milch, Puddingpulver und 4 Eigelbe verrühren, in die Milch gießen und unter Rühren aufkochen lassen. Kuvertüre darin schmelzen. Abkühlen lassen. 300 g Sahne mit Sahnefestiger und 1 Päckchen Vanillin-Zucker steif schlagen. Die Schokocreme durchrühren. Erst 1/3 der Sahne, dann die restliche Sahne unterziehen.

3 200 g Aprikosen-Konfitüre erwärmen, Biskuit damit bestreichen und längs aufrollen. Biskuitrolle in 22 Scheiben schneiden. Den Rand einer Springform (26 cm Ø) damit auskleiden. Restliche Scheiben als Boden hineinlegen. Die Hälfte der Creme auf den Boden streichen und ca. 30 Minuten kühl stellen.

4 Gelatine einweichen. Aprikosen abtropfen lassen und, bis auf ca. 9 Hälften zum Verzieren, mit 100 g Zucker aufkochen lassen und pürieren. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Die Hälfte des Aprikosenpürees auf die Creme geben. Kühl stellen. Sobald das Püree etwas fest ist, die restliche Creme darauf verteilen. Ca. 30 Minuten kühl stellen. Übriges Püree darauf geben und 3–4 Stunden kühl stellen.

5 Springform entfernen. 100 g Aprikosen-Konfitüre erwärmen und die Biskuitscheiben damit bestreichen. 100 g Sahne steif schlagen und auf die Torte spritzen. Restliche Aprikosen in Spalten schneiden und die Torte damit verzieren. Mit gehackten Pistazien bestreuen.

Arbeitszeit ca. 1 1/4 Stunden
Backzeit ca. 20 Minuten
Wartezeit ca. 5 Stunden
Pro Stück ca. 340 kcal
E 6 g, F 14 g, KH 47 g

Ananas-Schokobon-Torte

Zutaten für ca. 16 Stücke

- 175 g Mehl • 225 g Zucker
- 75 g Butter oder Margarine
- 1 Eigelb • 3 Eier (Größe M)
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz • 25 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 1 kleine Ananas (ca. 500 g)
- 1 1/2 Beutel (à 125 g) Kinder-Schokobons
- 500 g Magerquark
- 500 g Mascarpone
- 4 EL Ananas-Konfitüre
- 250 g Schlagsahne
- 2 EL gemahlene Pistazien
- Backpapier

ZUBEREITUNG

1 Für den Mürbeteig 125 g Mehl, 50 g Zucker, Fett, Eigelb und 1 Esslöffel kaltes Wasser rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten und zugedeckt ca. 45 Minuten kalt stellen.

2 Für den Biskuit Eier sehr schaumig rühren. 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Salz einrieseln lassen. 50 g Mehl, Stärke und Backpulver mischen, auf die Eischaummasse sieben und vorsichtig unterziehen.

3 Den Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Biskuitmasse darin glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 25 Minuten backen. Biskuit in der Form etwas abkühlen, aus der Form lösen und auskühlen lassen.

4 Den Mürbeteig ausrollen (26 cm Ø). Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Den Mürbeteig hineinlegen und bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 12 Minuten backen. Mürbeteigboden auskühlen lassen.

5 Die Ananas schälen, vier hauchdünne Scheiben abschneiden und zum Verzieren beiseite legen. Vom restlichen Fruchtfleisch den Strunk entfernen, Fruchtfleisch in Würfel schneiden. 125 g Schokobons grob hacken. Quark, Mascarpone, 100 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker verrühren. Ananaswürfel und gehackte Schokobons unterrühren.

6 Den Biskuit waagerecht halbieren. Den Mürbeteigboden mit Ananas-Konfitüre bestreichen. Einen Biskuitboden darauf legen. Mit einem Tortenring umspannen. Die Ananascreme darauf glatt streichen. Mit dem zweiten Boden bedecken und kalt stellen. Die Sahne steif schlagen. Torte rundum mit Sahne einstreichen. Mit den restlichen Ananasscheiben, Schokobons und gemahlenen Pistazien verzieren.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 37 Minuten
Wartezeit ca. 45 Minuten
Pro Stück ca. 460 kcal
E 10 g, F 29 g, KH 38 g

GELINGT
ganz leicht

So lecker schmeckt Osteru

Saftiger Möhren-Orangen-Kuchen

Zutaten für ca. 20 Stücke

- 600 g Möhren
- 8 Eier (Größe M)
- 300 g Zucker
- 100 g flüssige Butter
- 200 g Mehl
- 400 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Päckchen Backpulver
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
- 5 EL Orangensaft
- 250 g Puderzucker
- 200 g Marzipan-Rohmasse
- grüne Lebensmittelfarbe
- Zuckermöhren zum Verzieren
- Fett und Mehl für die Fettpfanne

ZUBEREITUNG

1 Möhren schälen und grob raspeln. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, den Zucker dabei nach und nach einrieseln lassen. Eigelbe und Butter einrühren. Mehl, Haselnüsse, Backpulver, Orangenschale und die geraspelten Möhren unter die Eimasse heben. Den Teig in der gefetteten, mit Mehl bestäubten Fettpfanne des Backofens (ca. 32 x 39 cm) glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 35–40 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

2 Orangensaft und Puderzucker glatt rühren und auf dem Kuchen verteilen. 1 Stunde trocknen lassen. Kuchen in ca. 20 Stücke schneiden. Das Marzipan mit grüner Lebensmittelfarbe verkneten, portionsweise durch eine Knoblauchpresse drücken und als kleine Nester auf die Stücke legen. Zuckermöhren darauf legen.

Arbeitszeit ca. 45 Minuten
Backzeit ca. 40 Minuten
Wartezeit ca. 2 Stunden
Pro Stück ca. 270 kcal
E 4 g, F 14 g, KH 31 g

Tipps & Tricks

Wenn Ihre Fettpfanne einen Boden mit Vertiefung in der Mitte hat, sollten Sie den Möhren-Orangen-Kuchen lieber auf einem Backblech zubereiten. Damit der Teig nicht über den Rand läuft, am besten rundherum eine Schiene aus Alufolie um das Blech legen.

Für die Nester das Marzipan in kleinen Portionen in die Knoblauchpresse geben, damit es nicht oben herausquillt. Die Presse evtl. leicht einölen.

Zarte Osterhasen-Amerikaner

Zutaten für ca. 12 Stück

- *100 g Butter oder Margarine*
- *100 g Zucker*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *Salz* ● *2 Eier (Größe M)*
- *3–4 EL Milch* ● *250 g Mehl*
- *1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack" (für 1/2 l Milch; zum Kochen)*
- *3 TL Backpulver*
- *250 g Puderzucker*
- *3–4 EL Zitronensaft*
- *100 g Marzipan-Rohmasse*
- *50 g Zartbitter-Schokolade*
- *Backpapier*
- *2 kleine Gefrierbeutel*

ZUBEREITUNG

1 Fett, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Milch zufügen. Mehl, Puddingpulver und Backpulver mischen und unterrühren. Aus dem Teig mit einem Esslöffel 12 Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) 15–20 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2 200 g Puderzucker und 2–3 Esslöffel Zitronensaft zu einem dicken Guss verrühren. Ca. 1 Esslöffel abnehmen und in einen kleinen Gefrierbeutel geben. Restlichen Guss mit übrigem Zitronensaft dünner rühren. Die flache Seite der Amerikaner damit bestreichen und trocknen lassen.

3 Marzipan-Rohmasse und 40 g Puderzucker glatt verkneten. Auf 10 g Puderzucker ausrollen, 24 Hasenohren ausschneiden und formen. Ohren mit dem festeren Puderzuckerguss auf die Amerikaner kleben. Schokolade schmelzen, etwas abkühlen lassen und in einen kleinen Gefrierbeutel geben. Eine kleine Ecke abschneiden und Hasengesichter auf den Zuckerguss spritzen. Mit restlicher Schokolade und Guss die Hasenohren verzieren.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 20 Minuten
Wartezeit ca. 1 Stunde
Pro Stück ca. 350 kcal
E 5 g, F 13 g, KH 53 g

Zutaten für ca. 16 Stücke

- *125 g Butter oder Margarine*
- *150 Diabetikersüße*
- *Mark von 1 Vanilleschote*
- *1 Prise Salz* ● *3 Eier (Größe M)*
- *200 g Mehl*
- *50 g gemahlene Mandeln*
- *1 TL Backpulver*
- *100 ml Buttermilch*
- *2 EL Orangensaft*
- *12 Blatt weiße Gelatine*
- *500 g Dickmilch*
- *500 g Vollmilch-Jogurt*
- *2 EL Zitronensaft*
- *375 g Schlagsahne*
- *250 g tiefgefrorene Himbeeren*
- *1 gehäufter EL Himbeer-Gelee (für Diabetiker geeignet)*
- *nach Belieben Diabetiker-Süßigkeiten zum Verzieren*
- *Backpapier*

Erfrischende

ZUBEREITUNG

1 Fett, 90 g Diabetikersüße, die Hälfte Vanillemark und Salz schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen. Abwechselnd mit der Buttermilch unterrühren. Den Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Teig darin glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 25 Minuten backen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Orangensaft tränken. Auskühlen lassen, aus der Form stürzen und Backpapier abziehen.

Leuuereien

Himbeer-Dickmilch-Torte

2 Den Boden auf eine Tortenplatte setzen und einen Tortenring darum schließen. Gelatine einweichen. Dickmilch, Jogurt, 60 g Diabetikersüße, übriges Vanillemark und Zitronensaft verrühren. 125 g Sahne steif schlagen. Die Gelatine ausdrücken, auflösen. Erst ca. 8 Esslöffel Jogurtcreme unterrühren. Die Mischung dann tröpfchenweise in die restliche Creme rühren. Steifgeschlagene Sahne unterheben.

3 Himbeeren auf dem Tortenboden verteilen, die Jogurtcreme darüber gießen. Ca. 5 Stunden kühl stellen. Himbeergelee schmelzen und wieder ein wenig abkühlen lassen. Den Tortenring lösen. Das Gelee in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Gelee streifenförmig über die Torte spritzen. 250 g Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Torte mit Tuffs verzieren. Nach Belieben mit Süßigkeiten verzieren.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 25 Minuten
Wartezeit ca. 5 Stunden
Pro Stück ca. 290 kcal
E 8 g, F 19 g, KH 24 g, 2 BE

Süße Platzanweiser: Tontöpfe mit Acrylfarbe bemalen und mit Ostergras füllen. ***HÄSCHEN*** *(Drescher in Dekoläden) hineinsetzen und mit kleinen Mohrrüben aus Plastik dekorieren. Die Namen auf eine Pappe schreiben und an Schaschlikspieße kleben.*

Kunterbunte Oster-Deko – mit Liebe gezaubert

Ob Sie Ostern mit der ganzen Familie, mit ein paar lieben Freunden oder zu zweit verbringen – mit diesen niedlichen Deko-Ideen kommt in jedem Fall gute Laune auf

Toll in Schale: Ausgepustete Gänse-Eier (in Blumen-Läden) eignen sich prima als ***MINI-VASEN****. Eier köpfen, mit Bastelfarbe grundieren und die Blümchen aufmalen. Wasser einfüllen und die Blüten hineinstellen. Als Stütze dienen kleine Gläser.*

Schnuppern Sie mal: ***HYAZINTHEN*** *duften herrlich nach Frühling. Die Blumen im Schnitt und sortiert nach Farben in hübsche Vasen stellen. Am besten vorher die Blätter abmachen und ganz frisch anschneiden. Dann bleiben die Frühlingsblüher lange schön.*

Servietten-Kunst mit ***OSTER-HÜHNCHEN****. So geht's: Aus gelber Pappe Körper und Flügel ausschneiden, zusammenkleben. Rote Tupfen aufmalen. Aus roter Pappe Schnabel, Kamm, Füße und Schwanz ausschneiden, von hinten gegenkleben. Für die Schleife oben eine Öse ankleben.*

Fotos: Flora Press(5)

Selbst für ungeübte Bäcker ein Kinderspiel

Die schönsten Blechkuc

Wer viele Gäste erwartet, kommt mit diesen Back-Ideen ganz groß raus

Fruchtiger Aprikosen-Bienenstich

Zutaten für ca. 30 Stücke

- 200 ml Milch
- 30 g frische Hefe
- 250 g Zucker
- 500 g Mehl
- 2 Eier (Größe M)
- Salz
- 250 g weiche Butter
- 2 EL Honig
- 650 g Schlagsahne
- 150 g Mandelblättchen
- 600 g getrocknete Aprikosen
- 340 g Aprikosenkonfitüre
- 2 EL Aprikosengeist
- Fett für die Fettpfanne

ZUBEREITUNG

1 Milch leicht erwärmen. Hefe und 70 g Zucker darin auflösen. 200 g Mehl zufügen und zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen. Vorteig mit 300 g Mehl, Eiern, Salz und 100 g Butter zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen.

2 150 g Butter, 100 g Zucker, Honig und 150 g Schlagsahne aufkochen. Die Mandeln unterrühren, kurz einkochen. Zum Abkühlen beiseite stellen.

3 Teig in einer gefetteten Fettpfanne (32 x 39 cm) ausrollen. Mandelmasse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

4 Die getrockneten Aprikosen fein würfeln. Mit 80 g Zucker und 250 ml Wasser ca. 30 Minuten bei schwacher Hitze einkochen lassen. Aprikosenkonfitüre und Aprikosengeist unterrühren. Ca. 3 Minuten einkochen lassen. Abkühlen lassen.

5 Den Bienenstich in 6 ca. 6 cm breite Streifen schneiden und waagerecht halbieren. Obere Bie-

nenstichstreifen in je 5 Stücke schneiden. Aprikosenkompott auf die unteren Streifen streichen. 500 g Sahne steif schlagen, darauf verteilen. Mit den oberen Stücken bedecken. Mindestens 1 Stunde kühl stellen. In Stücke schneiden.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 35 Minuten
Wartezeit ca. 2 Stunden
Pro Stück ca. 340 kcal
E 5 g, F 18 g, KH 39 g

Bunter Tutti-Frutti-Kuchen

Zutaten für ca. 24 Stücke

- *5 Eier (Größe M)*
- *250 g Zucker*
- *4 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *350 g Mehl*
- *1 Päckchen Backpulver*
- *175 ml Orangenlimonade*
- *1/8 l Öl*
- *1 Dose (850 ml) Cocktailfrüchte*
- *500 g Magerquark*
- *250 g Mascarpone*
- *abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Orange*
- *100 g Puderzucker*
- *nach Belieben Zitronenmelisse und Cocktailkirschen zum Verzieren*
- *Backpapier*

ZUBEREITUNG

1 Eier, Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker schaumig schlagen. Mehl und Backpulver sieben und abwechselnd mit Orangenlimonade und Öl darunter rühren. Eine Fettpfanne (32 x 39 cm) mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 20–25 Minuten backen. Boden auskühlen lassen, auf eine große Platte stürzen und Backpapier entfernen.

2 Cocktailfrüchte abtropfen lassen. Quark, Mascarpone, Orangenschale und -saft, 3 Päckchen Vanillin-Zucker und Puderzucker glatt rühren. Die Creme wellig auf den Boden streichen und mit Cocktailfrüchten belegen. Ca. 2 Stunden kalt stellen. Nach Belieben mit Zitronenmelisse und Cocktailkirsche verzieren.

Arbeitszeit ca. 40 Minuten
Backzeit ca. 25 Minuten
Wartezeit ca. 2 1/2 Stunden
Pro Stück ca. 260 kcal
E 6 g, F 11 g, KH 31 g

Saftiger Granatapfel-Kuchen

Zutaten für ca. 25 Stücke

- *1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (für 500 ml Flüssigkeit; zum Kochen)*
- *575 ml Milch*
- *250 g Zucker*
- *1 großer Granatapfel (ca. 400 g)*
- *300 g Butter*
- *1 Prise Salz*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *6 Eier (Größe M)*
- *450 g Mehl*
- *1 Päckchen Backpulver*
- *50 g gemahlene Mandeln*
- *50 g Mandelblättchen*
- *Fett für die Fettpfanne*
- *evtl. Melisse, Frischhaltefolie*

ZUBEREITUNG

1 Puddingpulver, 50 ml Milch und 25 g Zucker verrühren. 450 ml Milch aufkochen lassen. Angerührtes Puddingpulver unter Rühren zugießen, aufkochen lassen und ca. 1 Minute unter Rühren köcheln. Pudding in eine Schüssel geben, mit Folie zugedeckt abkühlen lassen.

2 Granatapfel halbieren, die Kerne herausklopfen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. 250 g Butter, 175 g Zucker, Salz und Vanillin-Zucker schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln mischen, abwechselnd mit 75 ml Milch unterrühren.

3 Teig auf eine gefettete Fettpfanne (32 x 39 cm) geben. Pudding mit einem Esslöffel kleckweise auf dem Teig verteilen. Granatapfelkerne darüber streuen und mit 50 g Zucker und Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) 35–40 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit 50 g Butter in kleinen Flöckchen auf dem Kuchen verteilen. Fertigen Kuchen auskühlen lassen. Nach Belieben mit Zitronenmelisse verziert servieren.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Backzeit ca. 40 Minuten
Pro Stück ca. 260 kcal
E 5 g, F 15 g, KH 27 g

Tipps & Tricks

■ ***Granatäpfel reifen nicht nach. Nur reife, je nach Sorte kräftig rote oder gelbe Früchte kaufen.***

Lübecker Birnenkuchen

Zutaten für ca. 12 Stücke

- 60 g Walnusskerne
- 3 Eier (Größe M) • 150 g Zucker
- 50 g Mehl • 25 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 1 kg Birnen
- 3 EL Zitronensaft
- 1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack" (für 1/2 l Milch; zum Kochen)
- 250 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Päckchen Sahnefestiger
- 225 g Himbeergelee
- 1 fertige Marzipandecke (28 cm Ø)
- Birnenspalten zum Verzieren
- 1 EL Puderzucker zum Bestäuben
- Backpapier

ZUBEREITUNG

1 Walnüsse, bis auf 6–7 Hälften zum Verzieren, grob hacken. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 90 g Zucker einrieseln lassen. Die Eigelbe unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver sieben und mit gehackten Walnüssen unter den Teig heben. Eine Springform (24 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Die Masse darin glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 20 Minuten backen. Den Springformrand lösen und den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2 Birnen vierteln, entkernen und grob würfeln. Mit 60 g Zucker und Zitronensaft unter Rühren aufkochen. Puddingpulver und 50 ml Wasser verquirlen und in das Kompott rühren. 2 Minuten kochen lassen. Ausgekühlten Boden waagerecht halbieren. Unteren Boden auf eine Platte legen und mit einem Tortenring umspannen. Kompott auf dem Boden glatt streichen, kalt stellen.

3 Sahne steif schlagen, dabei Vanillin-Zucker und Sahnefestiger einrieseln lassen. Sahne auf dem kalten Kompott glatt streichen und mit dem zweiten Boden bedecken. Das Himbeergelee bei schwacher Hitze auflösen. Auf der Kuchenoberfläche verteilen und ca. 3 Stunden kalt stellen.

4 Tortenring entfernen, die Marzipandecke auf den Kuchen legen und vorsichtig andrücken. Überstehendes Marzipan abschneiden und Blätter ausschneiden. Restliches Marzipan zu einer Rolle formen und um den unteren Kuchenrand legen. Fest andrücken. Kuchen mit Blättern, Walnüssen und nach Belieben mit Birnenspalten verzieren. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 20 Minuten
Wartezeit ca. 4 Stunden
Pro Stück ca. 510 kcal
E 7 g, F 19 g, KH 77 g

Feine

Sie sehen nicht nur edel aus, sondern schmecken auch noch göttlich

Zutaten für ca. 16 Stücke

- 7 Eier (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 125 g Diabetikersüße
- 150 g Mehl
- 600 g tiefgefrorene Himbeeren
- etwas flüssiger Süßstoff
- 5 Blatt rote Gelatine
- 400 g Schlagsahne
- 50 Mandelblättchen
- 50 g Himbeergelee (für Diabetiker geeignet)
- Backpapier

ZUBEREITUNG

1 Eier trennen. Eigelbe, Salz und 75 g Diabetikersüße cremig schlagen. Eiweiß steif schlagen, dabei 50 g Diabetikersüße einrieseln lassen. Mehl über die Eigelb-Masse sieben und unterziehen. Eiweiß unterheben. Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. 1/5 des Teiges hineinstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) 5–7 Minuten backen. Aus der Form nehmen und

Festtags-Torten

DIABETIKER-geeignet

Raffinierte Himbeer-Schichttorte

auf einem Gitter auskühlen lassen. 4 weitere Böden ebenso backen, gut auskühlen lassen.

2 Himbeeren auftauen lassen und ca. 30 Stück beiseite legen. Übrige Himbeeren pürieren und mit Süßstoff abschmecken. Gelatine einweichen. 200 g Sahne steif schlagen. Die Gelatine ausdrücken und auflösen. Mit 6 Esslöffel Himbeerpüree verrühren und unter restliches Püree rühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben.

3 Einen Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit einen Tortenring umspannen. 1/5 der Creme darauf glatt streichen. Böden und Creme so einschichten und mit einer Schicht Creme beenden. Die Torte mindestens 3 Stunden kalt stellen.

4 Mandeln goldbraun rösten. 200 g Sahne steif schlagen. Gelee erhitzen, glatt rühren und abkühlen lassen. In die Sahne rühren und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Torte aus dem Ring nehmen, den Rand mit etwas Sahne bestreichen. Mandeln daran drücken. Tortenoberfläche mit Sahne und restlichen Himbeeren verzieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 35 Minuten
Wartezeit ca. 5 Stunden.
Pro Stück ca. 210 kcal
E 6 g, F 13 g, KH 20 g, 1,5 BE

Mandeln mit Hilfe einer Teigkarte an den Rand drücken

Weinschaum-Baiser-Torte mit Erdbeeren

Zutaten für ca. 16 Stücke

- *125 g Butter oder Margarine*
- *225 g Zucker* ● *4 Eier (Größe M)*
- *200 g Mehl* ● *2 TL Backpulver*
- *200 g Puderzucker*
- *6 Blatt weiße Gelatine*
- *150 g Magermilch-Jogurt*
- *6 EL Zitronensaft*
- *100 ml trockener Sekt*
- *250 g Schlagsahne*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *2–3 EL rotes Himbeergelee*
- *300 g kleine Erdbeeren*
- *50 g Mandelblättchen*
- *Fett für die Form*

ZUBEREITUNG

1 Fett und 125 g Zucker schaumig rühren. 2 Eier trennen. Eigelbe und ganze Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm Ø) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 20 Minuten backen.

2 Eiweiß steif schlagen und dabei 100 g Puderzucker einrieseln lassen. Auf dem vorgebackenen Teig verstreichen. Weitere ca. 20 Minuten backen. Den Boden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, aus der Form lösen und waagerecht durchschneiden.

3 Gelatine einweichen. Jogurt, 4 Esslöffel Zitronensaft und 100 g Zucker verrühren, Sekt unterrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, unter die Creme rühren. Ca. 15 Minuten kühlen. Sahne steif schlagen, Vanillin-Zucker dabei einrieseln lassen. Unter die leicht gelierte Creme heben.

4 Einen Tortenring um den unteren Boden schließen. Creme auf dem Boden verstreichen und ca. 1 Stunde kalt stellen. Tortenring lösen, den oberen Boden auf die Torte setzen. 100 g Puderzucker und 2 Esslöffel Zitronensaft verrühren. Gelee erwärmen. Erdbeeren mit Gelee oder Guss bestreichen, trocknen lassen. Mandelblättchen goldbraun rösten. Torte mit Erdbeeren und Mandeln verziert servieren.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 40 Minuten
Wartezeit ca. 1 Stunde
Pro Stück ca. 320 kcal
E 5 g, F 15 g, KH 40 g

Himmlische Torten-Trä

Fruchtige Käsesahne-Torte

Zutaten für ca. 16 Stücke

- *75 g Butter oder Margarine*
- *3 Eier (Größe M)* ● *350 g Zucker*
- *140 g Mehl* ● *1 TL Backpulver*
- *10 Blatt Gelatine*
- *250 g Erdbeeren*
- *375 g gemischte Beeren (z.B. Himbeeren, Brombeeren, rote Johannisbeeren, frisch oder tiefgefroren)*
- *100 g weiße Kuvertüre*
- *Saft von 1 Zitrone*
- *500 g Magerquark*
- *400 g Schmand*
- *500 g Schlagsahne*
- *Backpapier*

ZUBEREITUNG

1 Fett schmelzen und beiseite stellen. Die Eier mit 150 g Zucker auf dem heißen Wasserbad schaumig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Kalt weiterschlagen, bis daraus eine dicke Creme entstanden ist. Die flüssige, abgekühlte Butter unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unter die Eiermasse heben. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 25 Minuten backen. Den Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter ca. 15 Minuten auskühlen lassen.

Dann die Springform entfernen und den Boden vollständig auskühlen lassen.

2 Gelatine einweichen. 125 g Erdbeeren grob zerkleinern und mit der Hälfte der gemischten Beeren und 50 g Zucker durch ein Sieb streichen. Kuvertüre grob hacken und auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Den Zitronensaft mit 150 g Zucker aufkochen, etwas abkühlen lassen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mit etwas Quark verrühren, dann unter den restlichen Quark und Schmand rühren. Ca. 30 Minuten kühl stellen.

3 300 g Sahne steif schlagen. Den Tortenboden waagerecht halbieren, um den unteren Boden einen Tortenring spannen. Sobald die Quarkcreme zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Die Creme halbieren. Unter eine Hälfte Kuvertüre, unter die andere das Beerenpüree rühren. Cremes schichtweise auf den Tortenboden geben und mit einer Gabel marmorieren. Den zweiten Boden darauf legen und ca. 4 Stunden kalt stellen.

4 200 g Sahne steif schlagen und die Torte damit rundherum einstreichen. Die Torte kurz vor dem Servieren mit den übrigen Beeren verzieren.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 25 Minuten
Wartezeit ca. 4 1/2 Stunden
Pro Stück ca. 400 kcal
E 10 g, F 23 g, KH 37 g

Käsekuchen mit blauen Trauben

Zutaten für ca. 16 Stücke

- *75 g gemahlene Haselnüsse*
- *270 g Mehl*
- *275 g + ca. 1 EL Zucker*
- *1 Ei (Größe M)*
- *200 g Butter oder Margarine*
- *400 g rote oder blaue Weintrauben*
- *5 Eier (Größe M)*
- *500 g Magerquark*
- *abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *20 g Speisestärke*
- *5 Eiweiß (Größe M)*
- *30 g Haselnussblättchen*
- *etwas Zitronensaft*
- *evtl. Melisse zum Verzieren*
- *Mehl zum Ausrollen*
- *ca. 1 kg getrocknete Erbsen zum Blindbacken*
- *Backpapier*

ZUBEREITUNG

1 Haselnüsse rösten und auskühlen lassen. Mit 250 g Mehl und 100 g Zucker mischen. Ei und 175 g Fett in Stückchen zufügen und alles zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

2 Mürbeteig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Kreis von ca. 36 cm Ø ausrollen und eine gefettete Springform (26 cm Ø) damit auslegen. Teig am Rand ca. 5 cm hochdrücken und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Teig mit Backpapier belegen, Erbsen einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 20 Minuten vorbacken. Erbsen und Papier entfernen, den Boden 5–10 Minuten weiterbacken.

3 Weintrauben, bis auf einige zum Verzieren, abzupfen. 25 g Fett schmelzen, etwas abkühlen lassen. Eier trennen, Quark, 150 g Zucker, Zitronenschale, Vanillin-Zucker, Eigelbe, 20 g Mehl und Speisestärke verrühren. Fett unterrühren. Eiweiß steif schlagen, 25 g Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter die Quarkmasse heben und eine dünne Schicht auf den Boden streichen. Weintrauben darauf verteilen und mit der restlichen Quarkmasse bedecken. Mit Haselnussblättchen bestreuen. Kuchen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 45 Minuten backen. In der Form vollständig auskühlen lassen.

4 Übrige Weintrauben in Zitronensaft tauchen, in 1 Esslöffel Zucker wenden und trocknen lassen. Kuchen mit gezuckerten Weinbeeren und Melisseblättchen verziert servieren.

Arbeitszeit ca. 40 Minuten
Backzeit ca. 1 1/4 Stunden
Wartezeit ca. 40 Minuten
Pro Stück ca. 270 kcal
E 10 g, F 17 g, KH 20 g

Erfrischende Pfirsich-Jogurt-Torte

Zutaten für ca. 12 Stücke

- *2 Eier (Größe M)* ● *1 Prise Salz*
- *160 g Zucker*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *50 g Mehl* ● *25 g Speisestärke*
- *1 TL Backpulver*
- *4 Dosen (à 425 ml) Pfirsichhälften*
- *12 Blatt weiße Gelatine*
- *600 g Vollmilch-Jogurt*
- *2 EL Zitronensaft*
- *Saft und abgeriebene Schale von 1 Limette*
- *60 g Pistazienkerne*
- *250 g Schlagsahne*
- *1 Päckchen klarer Tortenguss (für 250 ml Flüssigkeit)*
- *Fett für die Form*
- *nach Belieben Pistazien und Zitronenmelisse zum Verzieren*

ZUBEREITUNG

1 Eier trennen. Eiweiß und Salz steif schlagen, dabei 50 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, auf die Eischaummasse sieben und vorsichtig unterheben.

2 Eine Springform (26 cm Ø) am Boden fetten, Biskuitmasse darin glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 15 Minuten backen. Mit einem Messer vom Springformrand lösen und in der Form auskühlen lassen.

3 Zwei Dosen Pfirsiche abtropfen lassen und pürieren. Gelatine einweichen. Jogurt, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Zitronensaft, Limettensaft und -schale verrühren. Pfirsichpüree unterrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit ca. 5 Esslöffel der Jogurt-Pfirsich-Creme verrühren. Dann in die übrige Creme rühren und ca. 20 Minuten kühl stellen, bis sie zu gelieren beginnt.

4 Tortenboden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring umschließen. Pistazien fein hacken und den Boden damit bestreuen. Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen. Auf die Torte geben und 4–5 Stunden kalt stellen.

5 Restliche Pfirsiche abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Pfirsichhälften trockentupfen und in je drei Spalten schneiden. Auf der Torte verteilen. 250 ml des Pfirsichsafts abmessen und mit 3 Esslöffeln Wasser verrühren. Tortengusspulver mit 35 g Zucker in einem kleinen Topf mischen, nach und nach die Flüssigkeit einrühren. Aufkochen. Guss auf der Torte verteilen. Ca. 45 Minuten kühl stellen. Nach Belieben mit gehackten Pistazien und Zitronenmelisse verzieren.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 15 Minuten
Wartezeit ca. 6 Stunden
Pro Stück ca. 290 kcal
E 7 g, F 12 g, KH 37 g

Zutaten für ca. 16 Stücke

- *4 Eier (Größe M)*
- *125 g Zucker* ● *1 Prise Salz*
- *Mark von 1 Vanilleschote*
- *100 g Mehl* ● *25 g Speisestärke*
- *1 TL Backpulver*
- *1 Glas (720 ml) Kirschen*
- *3–4 EL Mandellikör*
- *1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack" (zum Kochen; für 1/2 l Flüssigkeit)*
- *875 g Schlagsahne*
- *3 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *50 g Amarettini*
- *50 g Puderzucker*
- *150 g Marzipan-Rohmasse*
- *Fett für Form*
- *nach Belieben Cocktailkirschen zum Verzieren*

Edle Kirsch-

ZUBEREITUNG

1 Eier trennen. Eiweiß und 2 Esslöffel Wasser steif schlagen. Dabei 100 g Zucker, Salz und Vanillemark einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, portionsweise auf die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben. Eine Springform (26 cm Ø) am Boden fetten. Masse darin glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 25 Minuten backen. Vom Springformrand lösen und in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2 Kirschen gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Boden aus der Form lösen und waagerecht halbieren. Unteren Boden

Torten!

Amarettini-Torte

auf eine Tortenplatte setzen. Mit Mandellikör beträufeln. Kirschsaft und 100 ml Wasser mischen. Puddingpulver mit 25 g Zucker und 5–6 Esslöffel Saft glatt rühren. Rest Saft aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren, aufkochen und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln. Vom Herd nehmen, Kirschen unterheben und etwas abkühlen lassen. Kirschen kuppelförmig auf den unteren Boden geben, dabei rundherum einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. Tortenring um die Torte legen.

3 500 g Sahne steif schlagen, dabei 2 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Tortenrand damit füllen und die Kirschen leicht bedecken. Oberen Boden darauf setzen und leicht andrücken. Die Torte ca. 30 Minuten kühl stellen.

4 Inzwischen Amarettini zerbröseln. 375 g Sahne steif schlagen, 1 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. 30 g Puderzucker mit Marzipan verkneten. Auf einer mit 10 g Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche zu einem Kreis (ca. 26 cm Ø) ausrollen. Torte aus dem Ring lösen und rundherum mit ca. 3/4 der Sahne einstreichen.

So bleibt nichts haften: Marzipan zwischen Folie ausrollen

5 Einen Teelöffel Amarettinibrösel beiseite stellen. Restliche Amarettini an den Tortenrand drücken. Marzipan vorsichtig auf die Torte legen, leicht andrücken. Restliche Sahne als Tuffs auf den Marzipandeckel spritzen. Nach Belieben mit Cocktailkirschen verzieren. Mit Amarettinibröseln bestreuen und mit restlichem Puderzucker bestäuben.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 25 Minuten
Wartezeit ca. 1 Stunde
Pro Stück ca. 330 kcal.
E 4 g, F 19 g, KH 33 g

Luftig-leichter Biskuit – so einfach geht's

Er ist die Basis für feine Torten, zarte Rollen und die beliebten Zitronen-Omeletts. Sein Geheimnis: kein Fett, aber ganz viel eingeschlagene Luft

Zunächst die Eier trennen. Dabei darf kein Eigelb ins Eiweiß geraten

Dann Eiweiß, evtl. mit etwas kaltem Wasser, steif schlagen

Zucker nach und nach einrieseln lassen, dann die Eigelbe einzeln unterrühren

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und auf die Schaummasse sieben

Mehlgemisch mit einem Kochlöffel mit Loch oder dem Schneebesen vorsichtig unterheben

Die Springform nur am Boden fetten oder mit Backpapier auslegen. Die Biskuitmasse einfüllen und mit einem Teigschaber glatt streichen. Bei ca. 175 °C backen.

Bunte Beerentorte mit Zitronencreme

Zutaten für ca. 16 Stücke

- 250 g weiche Butter oder Margarine
- 375 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- Salz
- 8 Eier (Größe M)
- 250 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 EL Milch
- 8 Blatt weiße Gelatine
- abgeriebene Schale und Saft von 2 unbehandelten Zitronen
- 500 g Sahnejogurt
- 1 kg gemischte Beeren (z.B. Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren und Brombeeren, frisch oder tiefgefroren)
- 200 g Schlagsahne
- 100 g rotes Johannisbeergelee
- Fett und Paniermehl für die Form
- nach Belieben Zitronenmelisse zum Verzieren

ZUBEREITUNG

1 Fett, 200 g Zucker, Vanillin-Zucker und Salz cremig rühren. 4 Eier einzeln unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und löffelweise mit der Milch in den Teig rühren. Eine Springform (26 cm Ø) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 20 Minuten backen. Tortenrand lösen, Boden auf einem Gitter auskühlen lassen und waagerecht zweimal durchschneiden.

2 Unteren Boden auf eine Platte legen und mit einem Tortenring umspannen. Gelatine einweichen. 4 Eier trennen. Eigelbe, 75 g Zucker und Zitronenschale cremig schlagen. Jogurt unterrühren. Eiweiß steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Zitronensaft erwärmen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Etwas Jogurtmasse unterrühren, dann mit dem restlichen Jogurt verrühren. Kalt stellen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, den Eischnee unterheben.

3 Den unteren Boden mit etwas Creme bestreichen. Hälfte der Beeren daraufgeben. Mit etwas Creme bestreichen, mit zweitem Boden bedecken. Die Hälfte der restlichen Creme darauf streichen. Letzten Boden auflegen und mit übriger Creme bestreichen. Mindestens 6 Stunden kalt stellen.

4 Torte aus dem Ring lösen. Sahne steif schlagen. 5 Esslöffel davon in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Tortenrand mit übriger Sahne einstreichen. Torte mit restlichen Beeren und Sahne verzieren. Johannisbeergelee erwärmen, auf die Beeren streichen und nach Belieben mit Zitronenmelisse verzieren.

Arbeitszeit ca. 1 1/4 Stunden
Backzeit ca. 20 Minuten
Wartezeit ca. 7 Stunden
Pro Stück ca. 440 kcal
E 8 g, F 24 g, KH 47 g

Blumige Eierlikör-Torte

Zutaten für ca. 16 Stücke

- 3 Eier (Größe M)
- 180 g Zucker
- 50 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 5 Blatt Gelatine
- 200 ml Eierlikör
- 600 g Schlagsahne
- 400 g Marzipan-Rohmasse
- 250 g Puderzucker
- grüne Speisefarbe
- 30 g Zitronensaft
- gelbe Speisefarbe
- Backpapier
- 2 kleine Gefrierbeutel

ZUBEREITUNG

1 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. 90 g Zucker nach und nach einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und unter die Eimasse heben. Biskuit in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) 25–30 Minuten backen. Herausnehmen und ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Dann die Springform entfernen und den Boden vollständig auskühlen lassen.

2 Gelatine einweichen. Etwas Eierlikör abnehmen, mit 90 g Zucker erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mit dem restlichen Eierlikör glatt rühren und kühl stellen.

3 Biskuit waagerecht halbieren, um den unteren Boden einen Tortenring legen. 500 g Sahne steif schlagen. Sobald der Eierli-

Den Puderzucker am besten durchsieben, bevor Sie ihn mit dem Marzipan verkneten

kör zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben und auf den Tortenboden streichen. Den Biskuitdeckel darauf legen und die Torte 3–4 Stunden kühl stellen.

4 Marzipan mit 100 g Puderzucker verkneten und die Hälfte grün einfärben. Aus dem grünen Marzipan 18–20 Blätter formen. Restliches Marzipan auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick zu einem Kreis ausrollen und auf Tortengröße (26 cm Ø) ausschneiden.

5 100 g Sahne steif schlagen. Den Tortenring entfernen und die Torte dünn mit der Sahne einstreichen. Marzipanplatte darauf legen. Zitronensaft mit ca. 140 g Puderzucker glatt verrühren und 1/3 davon beiseite stellen. Den restlichen Guss gelb einfärben. Weißen und gelben Guss in je einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Die Tortenoberfläche dann mit einer Blüte, den Tortenrand mit den Marzipanblättern verzieren.

Arbeitszeit ca. 1 1/2 Stunden
Backzeit ca. 30 Minuten
Wartezeit ca. 4 Stunden
Pro Stück ca. 410 kcal
E 6 g, F 21 g, KH 46 g

Buchweizen-Sahnetorte

Zutaten für ca. 12 Stücke

- *4 Eier (Größe M)*
- *100 g Zucker*
- *4 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *100 g Mehl*
- *50 g Buchweizenmehl*
- *2 TL Backpulver*
- *875 g Schlagsahne*
- *100 g gemahlene Haselnüsse*
- *300 g Preiselbeeren (aus dem Glas)*
- *nach Belieben Haselnussblättchen zum Verzieren*
- *Backpapier*

ZUBEREITUNG

1 Die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Salz einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Mehl, Buchweizenmehl und Backpulver mischen. Portionsweise auf die Ei-Zuckermasse sieben und unterheben. Teig in einer am Boden mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm Ø) glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 25–30 Minuten backen. Vom Springformrand lösen und in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2 Boden waagerecht zweimal durchschneiden. 500 g Sahne steif schlagen. Dabei 2 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Die gemahlenen Haselnüsse darunter heben. Den unteren Boden mit 250 g Preiselbeeren belegen. Die Hälfte der Nusssahne vorsichtig darauf streichen und den mittleren Boden darauf setzen. Die restliche Nusssahne darauf verteilen und den oberen Boden darauf setzen. Leicht andrücken.

Tortenboden erst rundherum mit einem langen Messer einkerben, dann in Böden schneiden

3 375 g Sahne steif schlagen, 1 Päckchen Vanillin-Zucker dabei einrieseln lassen. Die Torte damit rundherum einstreichen. Die Haselnussblättchen nach Belieben goldbraun rösten. Die Torte mit 50 g Preiselbeeren und den Haselnussblättchen verzieren. Gut gekühlt servieren.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 30 Minuten
Wartezeit ca. 1 1/2 Stunden
Pro Stück ca. 330 kcal
E 5 g, F 23 g, KH 26 g

Cremig gefüllter Schokoladenkranz

Zutaten für ca. 20 Stücke

- *200 g Zartbitter-Schokolade*
- *100 g Sahne-Mokka-Schokolade*
- *750 g Schlagsahne*
- *225 g Mehl* ● *75 g Speisestärke*
- *1 Päckchen Backpulver*
- *150 g Butter oder Margarine*
- *1 Prise Salz* ● *200 g Zucker*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *5 Eier (Größe M)* ● *5 EL Milch*
- *2 Päckchen Sahnefestiger*
- *Schokoladenröllchen und bunte Papiertütchen zum Verzieren*
- *Fett und Paniermehl für die Form*

ZUBEREITUNG

1 Schokoladen grob hacken und mit der Sahne in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze weiterköcheln lassen, bis die Schokoladen geschmolzen sind. Die Masse in eine Rührschüssel geben und zugedeckt über Nacht kalt stellen.

2 Mehl, Stärke und Backpulver mischen. Fett, Salz, Zucker und Vanillin-Zucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehlmischung im Wechsel mit der Milch unterrühren. Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Kranzform (ca. 3 Liter Inhalt) geben. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 45 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Schokolade hacken, damit sie schnell und gleichmäßig schmilzt

3 Schokoladensahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger einrieseln lassen. Ausgekühlten Kuchen zweimal waagerecht durchschneiden. Mit der Schokosahne, bis auf etwas zum Verzieren, füllen, rundherum einstreichen und kalt stellen. Restliche Schokosahne in bunte Papiertüten spritzen. Kranz mit Schokoröllchen und gefüllten Papiertüten verzieren.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 45 Minuten
Wartezeit ca. 13 Stunden
Pro Stück ca. 370 kcal
E 5 g, F 25 g, KH 31 g

Kalorienzählen verboten! Dafür schmilzt man beim Genuss dieser Kuchen einfach dahin

Verführ

Süße Träume mit Sc

Aromatischer Kaffee-Käsekuchen

Zutaten für 16 Stücke

- *50 g Butterkekse (für Diabetiker geeignet)*
- *150 g Mehl* ● *1 TL Backpulver*
- *350 g Butter*
- *150 g Diabetikersüße*
- *8 Eier (Größe M)* ● *Salz*
- *2 Tropfen Bittermandel-Aroma*
- *750 g Ricotta (italienischer Frischkäse)*
- *Mark von 1 Vanilleschote*
- *6 EL starker Kaffee*
- *1 TL Kakaopulver*
- *Mehl zum Ausrollen*
- *Fett für die Form*
- *Frischhaltefolie*

ZUBEREITUNG

1 Butterkekse fein zerbröseln. Mit Mehl, Backpulver, 100 g Butter, 50 g Diabetikersüße, 1 Ei, Salz und Aroma zu einem Mürbeteig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

2 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zum Kreis (ca. 34 cm Ø) ausrollen. Eine Springform (26 cm Ø) fetten und mit Teig auslegen, so dass er ca. 4 cm am Rand hochgeht. Boden mit einer Gabel einstechen und kalt stellen.

3 250 g Butter schmelzen. Ricotta, 7 Eier, Vanillemark, 100 g Diabetikersüße und kalten Kaffee verrühren. Geschmolzene Butter einrühren. Ricottamasse in die Springform auf den Teig füllen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 1 Stunde backen.

4 Kuchen 20 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. In der Form auskühlen lassen. Kuchen aus der Form nehmen und mit Kakao bestäubt servieren.

Arbeitszeit ca. 45 Minuten
Backzeit ca. 1 Stunde
Wartezeit ca. 1 1/2 Stunden
Pro Stück ca. 360 kcal
E 10 g, F 29 g, KH 18 g, 1,5 BE

Mürbeteigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen, damit er beim Backen keine Blasen wirft

erisch!
hoko & Kaffee

Schoko-Warenkunde

Welche ist wofür?

Schokolade pur ist lecker, aber es gibt auch Sorten, die für Kuchen und Desserts ideal sind. Hier ein Überblick

Mokkabohnen

Die wie Kaffeebohnen geformte Schokolade hat ein feines Mokka-Aroma und ist toll zum Verzieren.

Schoko-Streusel

Sie sind zum Bestreuen ideal, können aber auch im Teig mitgebacken werden. Meist aus feiner Zartbitter-Schokolade hergestellt.

Borken-Schokolade

Dünne Schokoschichten, die zu Stangen oder Brocken geformt sind. Grob oder fein gehackt sehr dekorativ auf Torten.

Block-Schokolade

Mit relativ hohem Zucker- und geringem Kakaobutteranteil. Ist prima für Sahne-Schokocremes.

Kuvertüre

Sie enthält mehr Kakaobutter als Schokolade. Dadurch fließt sie besser und hat einen schönen Glanz. Meist wird sie als Tortenüberzug verwendet. Auch gut für Verzierungen.

SCHNELL gemacht

Torten mit Schoko & Kaffee zum Dahinschmelzen

Zutaten für ca. 12 Stücke

- *125 g Butter oder Margarine*
- *100 g Zucker*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *3 Eier (Größe M)*
- *75 g Mehl* ● *75 g Speisestärke*
- *2 TL Backpulver*
- *2 TL Espresso-Pulver (Instant)*
- *3 EL Schlagsahne*
- *500 g Magerquark*
- *500 g Mascarpone*
- *3 EL Mokka-Likör*
- *3 EL Schokoröllchen*
- *10 g Mokkabohnen*
- *Backpapier*

Espressokuchen mit Mascarpo

ZUBEREITUNG

1 Fett, Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker schaumig rühren. Eier trennen. Eigelbe unter die Fett-Zucker-Masse rühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen. Espresso-Pulver und 1 Teelöffel heißes Wasser verrühren. Sahne zufügen und abwechselnd mit der Mehlmischung in die Fett-Eigelb-Masse rühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.

2 Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Den Teig darin glatt streichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 20–25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3 Quark, Mascarpone, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und den Mokka-Likör cremig schlagen. Wellenförmig auf den Kuchen streichen und mit Schokoröllchen und Mokkabohnen verzieren.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Backzeit ca. 25 Minuten
Pro Stück ca. 420 kcal
E 10 g, F 30 g, KH 26 g

necreme

Mit einem Sparschäler können Sie Schokoraspel von einem Riegel Schokolade selber abziehen

Cremige Schokoladen-Biskuit-Torte

Zutaten für ca. 16 Stücke

- *350 g Zartbitter-Schokolade*
- *7 Eier (Größe M)*
- *125 g + 3 EL Zucker*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Prise Salz ● 100 g Mehl*
- *75 g Speisestärke*
- *2 gehäufte TL Backpulver*
- *9 EL Whiskey-Cream-Likör*
- *400 g Schlagsahne*
- *3 Eigelbe (Größe M)*
- *30–50 g weiße Kuvertüre*
- *Fett und Mehl für die Form*
- *1 kleiner Gefrierbeutel*

1 100 g Schokolade hacken. 4 Eier trennen. Eiweiß und 4 Esslöffel kaltes Wasser steif schlagen. 125 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Salz einrieseln lassen. 4 Eigelbe unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eischaummasse sieben und vorsichtig unterheben. Gehackte Schokolade kurz unterheben.

2 Den Boden einer Springform (26 cm Ø) fetten und mit Mehl bestäuben. Die Biskuitmasse darin glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen, waagerecht zweimal durchschneiden, die Böden mit Likör beträufeln.

3 250 g Schokolade grob hacken und auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Sahne steif schlagen und kühl stellen. 3 Eier trennen. 6 Eigelbe, 2 Esslöffel Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker dickcremig aufschlagen. Lauwarme Schokolade unterrühren. Sahne sofort unterziehen. Gesamtes Eiweiß steif schlagen, 1 Esslöffel Zucker dabei einrieseln lassen und unter die Schokoladenmousse heben.

Damit nichts haften bleibt, den Boden rundherum mit einem Messer vom Formrand lösen

4 Unteren Biskuitboden mit einem Tortenring umschließen. Mit ca. 1/4 der Mousse bestreichen. Zweiten Boden darauf legen, ebenso bestreichen und mit dem dritten Boden bedecken. Darauf eine etwas dickere Schicht Mousse verstreichen und mit einem Löffelrücken wellig formen. Torte 30–45 Minuten kühl stellen.

5 Restliche Mousse bei Zimmertemperatur stehen lassen. Kuvertüre grob hacken und auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Torte aus dem Tortenring lösen und den Rand mit der übrigen Mousse bestreichen. Kuvertüre in einen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Die Torte mit feinen Schokostreifen verzieren und nochmals ca. 2 Stunden kühl stellen.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 30 Minuten
Wartezeit ca. 4 1/2 Stunden
Pro Stück ca. 360 kcal
E 7 g, F 20 g, KH 34 g

Tipps & Tricks

- ***Die Torte eignet sich gut zum Einfrieren. Sie können sie dann auch halbgefroren als erfrischende „Eistorte" servieren.***
- ***Wenn Kinder mitessen, die Böden einfach mit etwas Trinkschokolade statt Likör beträufeln.***

Backen mit exotischen Fr

Kiwis, Ananas und Granatäpfel machen aus Kuchen und Torten ein besonderes Geschmackserlebnis

Saftiger Ananas-Napfkuchen

Zutaten für ca. 20 Stücke

- *1 Dose (850 ml) Ananas in Scheiben*
- *250 g Butter oder Margarine*
- *250 g Zucker*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *4 Eier (Gr. M)* ● *500 g Mehl*
- *1 Päckchen Backpulver*
- *1 Prise Salz* ● *1 EL Kakaopulver*
- *2 EL Rum* ● *1/8 l Milch*
- *250 g Schlagsahne*
- *200 g Kokosraspel*
- *Fett und Mehl für die Form*

ZUBEREITUNG

1 Ananas abtropfen lassen und, bis auf 4 Scheiben zum Verzieren, in Stücke schneiden. Fett, Zucker und Vanillin-Zucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver, Salz und Kakao mischen und esslöffelweise, abwechselnd mit Rum und Milch, unterrühren. Ananasstücke vorsichtig unterheben.

2 Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Napfkuchenform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 1–1 1/4 Stunden backen. Auskühlen lassen.

3 Die Sahne steif schlagen und den Kuchen damit rundherum bestreichen. Die Kokosraspel in einer Pfanne goldbraun rösten und den Kuchen gleichmäßig damit bestreuen. Übrige Ananasscheiben in Stücke schneiden und den Kuchen damit verzieren.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Backzeit ca. 1 1/4 Stunden
Pro Stück ca. 370 kcal
E 5 g, F 20 g, KH 41 g

Fruchtiger Käsekuchen

Zutaten für ca. 12 Stücke

- *75 g Butter* ● *175 g Zucker*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *700 g Doppelrahmfrischkäse*
- *150 g stichfeste saure Sahne*
- *1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack" (zum Kochen; für 1/2 l Flüssigkeit)*
- *1 gestrichener TL Backpulver*
- *3 Eier (Gr. M)* ● *75 g Schlagsahne*
- *1 Dose (446 ml) Ananas*
- *1 Dose (425 ml) Pfirsiche*
- *2 Kiwis* ● *1 Päckchen klarer Tortenguss (für 250 ml Flüssigkeit)*
- *nach Belieben zerbröselter Baiser und Zitronenmelisse zum Verzieren*
- *Fett und Mehl für die Form*

ZUBEREITUNG

1 Fett, 150 g Zucker, Vanillin-Zucker und Salz cremig weiß rühren. Frischkäse und saure Sahne unterrühren. Puddingpulver und Backpulver mischen, darauf sieben und unterrühren. Eier und Sahne ebenfalls unterrühren.

2 Eine Springform (26 cm Ø) am Boden fetten und mit Mehl bestreuen. Die Masse hineingeben und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 1 Stunde backen. Eventuell ca. 15 Minuten vor Ende der Backzeit mit etwas Alufolie zudecken. Fertigen Kuchen mit einem Messer vom Springformrand lösen und in

ichten

der Form auf einem Gitter auskühlen lassen.

3 Ananas und Pfirsiche getrennt auf Sieben abtropfen lassen, die Säfte dabei auffangen. Ananas in Stücke, Pfirsichhälften in dicke Spalten schneiden. Kiwis schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden.

4 Kuchen aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte setzen und einen Tortenring darum schließen. Kuchen bunt gemischt mit den Früchten belegen. 250 ml Fruchtsaft abmessen. 3 Esslöffel Wasser zufügen. 25 g Zucker und Tortenguss-Pulver in einem kleinen Topf verrühren. Nach und nach mit dem abgemessenen Fruchtsaft anrühren. Unter Rühren aufkochen lassen. Den Guss über den Früchten verteilen und 1–1 1/2 Stunden kühl stellen. Torte nach Belieben mit zerbröseltem Baiser und Zitronenmelisse verziert servieren.

Arbeitszeit ca. 40 Minuten
Backzeit ca. 1 Stunde
Wartezeit ca. 2 1/2 Stunden
Pro Stück ca. 430 kcal
E 9 g, F 30 g, KH 31 g

Lockerer Granatapfel-Pudding-Kuchen

Zutaten für ca. 16 Stücke

- *1/2 l + 4–5 EL fettarme Milch*
- *1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (für Diabetiker geeignet; für 1/2 l Milch; zum Kochen)*
- *150 g Crème fraîche*
- *1 Granatapfel (ca. 320 g)*
- *150 g Butter oder Margarine*
- *1 Prise Salz*
- *140 g Diabetikersüße*
- *Mark von 1/2 Vanilleschote*
- *5 Eier (Gr. M)*
- *300 g Mehl*
- *1 Päckchen Backpulver*
- *10 g Streusüße*
- *Fett und Paniermehl für die Form*
- *Frischhaltefolie, Pergamentpapier*

Für lockeren Teig: Mehl und Milch im Wechsel zufügen. Dabei immer in eine Richtung rühren

ZUBEREITUNG

1 Vom 1/2 Liter Milch 6 Esslöffel abnehmen und mit Puddingpulver verrühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen, Puddingpulver einrühren und unter Rühren mindestens 1 Minute kochen lassen. Pudding mit Folie bedeckt etwas abkühlen lassen. Crème fraîche unterrühren.

2 Granatapfel halbieren und die Kerne herausklopfen. Fett, Salz, Diabetikersüße und Vanillemark schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit 4–5 Esslöffel Milch kurz unterrühren.

3 Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Springform (26 cm Ø) streichen. Pudding darauf verteilen und mit 3/4 der Granatapfelkerne bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 1 Stunde backen. Nach ca. 40 Minuten abdecken. Auskühlen lassen. Mit übrigen Kernen und Streusüße bestreuen.

Arbeitszeit ca. 35 Minuten
Backzeit ca. 1 Stunde
Pro Stück ca. 240 kcal
E 6 g, F 14 g, KH 27 g, 2,3 BE

Apfelkuchen – par

Kann denn Kuchen Sünde sein? Wir denken nein, schon gar nicht, wenn er so lecker ist wie diese hier

Gedeckter Apfelkuchen mit Zitronenguss

Zutaten für ca. 16 Stücke

- 400 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 200 g Butter oder Margarine
- 200 g Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 75 g Rosinen
- 2 EL Rum
- 75 g gehackte Mandeln
- 1,2 kg säuerliche Äpfel
- 6 EL Zitronensaft
- 1/4 l Apfelsaft
- 1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (für 500 ml Flüssigkeit)
- 30 g Paniermehl
- 50 g Puderzucker
- nach Belieben Mandelblättchen zum Verzieren
- Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1 Mehl und Backpulver mischen, mit kaltem Fett in Flöckchen, 150 g Zucker, Eiern und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen. Rosinen mit Rum begießen. Mandeln goldbraun rösten. Äpfel vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Mit 4 Esslöffeln Zitronensaft beträufeln.

2 Apfelsaft aufkochen lassen. Apfelstücke und 50 g Zucker zufügen und 5 Minuten dünsten. Puddingpulver in etwas kaltem Wasser anrühren, in das Kompott rühren, kurz aufkochen. Mandeln und Rosinen zufügen.

3 Etwas Teig für die Deko-Blätter abnehmen. 2/3 vom restlichen Teig zu einem Kreis (ca. 32 cm Ø) ausrollen. Eine Springform (26 cm Ø) damit auslegen, Teig am Rand hochdrücken. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Paniermehl bestreuen. Apfelkompott darauf verteilen, den Teigrand etwas über die Äpfel schlagen.

4 Übrigen Teig zu einem Kreis (ca. 26 cm Ø) ausrollen und auf die Äpfel legen. Rundherum gut andrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) 50–60 Minuten backen. Teig zum Dekorieren ausrollen, Blätter ausstechen und während der letzten 10–15 Minuten mitbacken. Kuchen und Blätter herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

5 Puderzucker und 2 Esslöffel Zitronensaft verrühren und den Kuchen damit bestreichen. Den Kuchen aus der Form lösen. Mit Teigblättern und Mandelblätt-

adiesisch gut

chen verzieren und mit Puderzucker bestäuben.

Arbeitszeit ca. 45 Minuten
Backzeit ca. 1 Stunde
Pro Stück ca. 350 kcal
E 5 g, F 15 g, KH 48 g

Tipps & Tricks

- ***Zum Backen sind säuerlich-aromatische Äpfel mit mürbem Fruchtfleisch, z.B. Cox' Orange oder Boskop gut geeignet.***
- ***Gelatine nicht zu stark erhitzen, damit sie ihre Gelierkraft nicht verliert. Kleine Mengen in eine Suppenkelle geben und im heißen Wasserbad auflösen.***

Saftige Mascarpone-Apfel-Torte

Zutaten für ca. 12 Stücke

- *50 g Marzipan-Rohmasse*
- *125 g Butter oder Margarine*
- *250 g Zucker*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *3 Eier (Größe M)*
- *150 g Mehl*
- *1/2 Päckchen Backpulver*
- *250 g Schlagsahne*
- *25 Amarettini (ital. Mandelgebäck; ca. 25 g)*
- *3 Blatt weiße Gelatine*
- *250 g Magerquark*
- *250 g Mascarpone*
- *7 EL Zitronensaft*
- *3 Äpfel (à ca.175 g)*
- *350 ml klarer Apfelsaft*
- *1 Päckchen roter Tortenguss (für 1/4 l Flüssigkeit)*
- *Fett für die Form*
- *nach Belieben Minze und Apfelscheibe zum Verzieren*

ZUBEREITUNG

1 Marzipan würfeln. Butter, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Salz zufügen und alles schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, darauf sieben und unterrühren. 25 g Sahne und 15 Amarettini unterheben. Restliche Amarettini fein zerbröseln.

2 Eine Springform (26 cm Ø) fetten und mit Amarettini ausstreuen. Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) 15–18 Minuten backen. Vom Formrand lösen und auskühlen lassen. Boden auf eine Tortenplatte setzen und einen Tortenring fest darum schließen.

3 Gelatine einweichen. Quark, Mascarpone, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, 75 g Zucker und 2 Esslöffel Zitronensaft verrühren. 225 g Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken, auflösen und tröpfchenweise unter die Quark-Mascarponecreme rühren. 2 Minuten kühl stellen, dann die Sahne portionsweise unterheben. Masse auf dem Boden verteilen und 2 Stunden kühl stellen.

4 Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Spalten schneiden. Apfelsaft, 5 Esslöffel Zitronensaft und 50 g Zucker aufkochen. Äpfel darin bei schwacher Hitze 2–3 Minuten garen. Mit einer Schaumkelle herausheben, auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen. Apfelspalten fächerförmig auf der Mascarponecreme verteilen.

5 Tortengusspulver und 25 g Zucker mischen. Nach und nach 250 ml Wasser unterrühren. Unter Rühren aufkochen lassen. Guss über die Äpfel verteilen. Torte ca. 30 Minuten kühl stellen. Nach Belieben mit Minze und Apfelscheibe verziert servieren.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca 18 Minuten
Wartezeit ca. 4 Stunden
Pro Stück ca. 330 kcal
E 6 g, F 21 g, KH 29 g

Schnelle Apfel-Schmandtarte

Zutaten für ca. 12 Stücke

- *300 g tiefgefrorener Blätterteig (4 Platten à 75 g)*
- *1 kg Äpfel*
- *50 g Zucker*
- *abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone*
- *300 ml Cidre (französischer Apfelwein)*
- *250 g Schmand oder stichfeste saure Sahne*
- *3 Eier (Größe M)*
- *3 EL Puderzucker*
- *1 Päckchen Bourbon Vanillezucker*
- *Mehl zum Ausrollen*
- *Fett und Grieß für die Form*

ZUBEREITUNG

1 Blätterteigplatten auftauen lassen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Zucker, Zitronensaft und Cidre aufkochen lassen. Äpfel darin ca. 5 Minuten dünsten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

2 Blätterteigplatten übereinander legen und auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Einen Kreis (30 cm Ø) ausschneiden. Eine Tarte- oder Pizzaform (26 cm Ø) fetten und mit Grieß ausstreuen. Den Teig hineinlegen und den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Apfelspalten gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

3 Schmand, Eier, Puderzucker, Zitronenschale und Vanillezucker mischen. Über die Äpfel gießen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) auf der unteren Schiene ca. 30 Minuten backen.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Backzeit ca. 30 Minuten
Pro Stück ca. 250 kcal
E 4 g, F 13 g, KH 26 g

Für den Boden am besten einen Tortenring auf den Teig legen und drum herum schneiden

Apfelkuch

Stück für Stück ein

Zutaten für 14 Stücke

- *3 Eier (Größe M)*
- *175 g Diabetikersüße*
- *50 g Mehl* ● *50 g Speisestärke*
- *1 EL Kakaopulver*
- *1 TL Backpulver*
- *750 g mittelgroße Äpfel*
- *1/2 l Apfelsaft (für Diabetiker geeignet)*
- *6 Blatt Gelatine*
- *250 g Schlagsahne*
- *etwas flüssiger Süßstoff*
- *150 g Preiselbeeren (aus dem Glas, für Diabetiker geeignet)*
- *evtl. Melisse zum Verzieren*
- *Backpapier*

Leichte Preis

ZUBEREITUNG

1 Eier und 75 g Diabetikersüße auf einem heißen Wasserbad aufschlagen. Kalt weiterschlagen, bis eine helle feste Creme entstanden ist. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver mischen und unter die Eier-Masse heben.

2 Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 °C (Umluft: 200 °C) ca. 8 Minuten backen. Auf ein feuchtes Geschirrtuch stürzen. Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen und abziehen. Biskuit mit

elbeer-Apfel-Schnitten

einem zweiten Geschirrtuch bedecken, abkühlen lassen.

3 Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Apfelsaft und 100 g Diabetikersüße aufkochen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Apfelstücke im Apfelsud 3–5 Minuten dünsten, herausnehmen. Ausgedrückte Gelatine im Apfelsud auflösen. Ca. 30 Minuten kalt stellen. Sobald der Sud zu gelieren beginnt, Apfelstücke unterheben.

4 Biskuit quer halbieren und um eine Hälfte einen Tortenrahmen spannen. Apfelkompott auf den Boden geben, den zweiten Boden darauflegen und ca. 3 Stunden kalt stellen. Sahne steif schlagen, mit Süßstoff abschmecken. Preiselbeeren darunter ziehen. Preiselbeersahne auf dem Biskuit verstreichen und den Kuchen in 12 Stücke schneiden. Auf einer Platte anrichten und nach Belieben mit Melisse verzieren.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 8 Minuten
Wartezeit ca. 3 Stunden
Pro Stück 190 kcal
E 4 g, F 8 g, KH 30 g, 2,5 BE

Festliche Apfel-Sahnetorte

Zutaten für ca. 12 Stücke

- *50 g Haselnüsse*
- *175 g Mehl*
- *125 g Speisestärke*
- *1 Prise Salz*
- *75 g Puderzucker*
- *125 g Butter oder Margarine*
- *4 Eier (Größe M)*
- *125 g Marzipan-Rohmasse*
- *2 EL Amaretto (Mandellikör)*
- *225 g Zucker*
- *1 TL Backpulver*
- *1 kg Äpfel*
- *1/2 l Weißwein*
- *1 TL Zimt*
- *3 EL Zitronensaft*
- *2 Päckchen gemahlene weiße Gelatine*
- *600 g Schlagsahne*
- *1 Apfel und 2 EL Haselnuss-Krokant zum Verzieren*

ZUBEREITUNG

1 Nüsse rösten, abkühlen lassen und fein mahlen. 100 g Mehl, 75 g Stärke, gemahlene Nüsse, Salz, 50 g Puderzucker, Fett und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

2 Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Teig in die Form drücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 10 Minuten backen.

3 Marzipan, 25 g Puderzucker, Amaretto und 2 Esslöffel Wasser verrühren. Mürbeteigboden mit der Marzipanmasse bestreichen. 3 Eier trennen. Eiweiß und 3 Esslöffel warmes Wasser steif schlagen. Dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterheben. 75 g Mehl, 50 g Stärke und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und unterheben. Auf der Marzipanmasse verteilen. Weitere 20 Minuten bei gleicher Temperatur backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Äpfel vierteln, schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit Wein, 125 g Zucker, Zimt und 1 Esslöffel Zitronensaft aufkochen und bei schwacher Hitze 5–10 Minuten köcheln lassen. Gelatine mit 12 Esslöffel kaltem Wasser verrühren. 10 Minuten quellen lassen und unter das heiße Apfelkompott rühren. Kalt stellen, dabei ab und zu umrühren.

5 400 g Sahne steif schlagen. Sobald das Kompott zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Tortenboden waagerecht halbieren und um den unteren Boden einen Tortenring legen. Apfelmasse auf dem Boden verteilen, zweiten Tortenboden darauf legen. Im Kühlschrank 2–3 Stunden fest werden lassen.

6 Apfel vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. 2 Esslöffel Zitronensaft und 50 ml Wasser aufkochen lassen. Apfelspalten darin 3–4 Minuten dünsten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abkühlen lassen.

7 200 g Sahne steif schlagen und die Torte damit rundherum einstreichen. Einen Teil der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Torte damit verzieren. Tortenrand mit Krokant bestreuen. Torte mit Apfelspalten belegen.

Arbeitszeit ca. 1 1/2 Stunden
Backzeit ca. 30 Minuten
Wartezeit ca. 5 1/2 Stunden
Pro Stück ca. 470 kcal
E 7 g, F 26 g, KH 47 g

Klassischer Apfelstrudel

Zutaten für ca. 16 Stücke

- 250 g Mehl
- 1 Ei (Größe M)
- 2 EL Öl
- 1 Prise Salz
- 75 g Butter
- 25 g Paniermehl
- 4–5 mittelgroße säuerliche Äpfel
- Saft von 1/2 Zitrone
- 50 g Rum-Rosinen
- 50 g Zucker
- Zimt
- Küchentuch und Mehl zum Ausrollen
- Puderzucker zum Bestäuben
- Backpapier

ZUBEREITUNG

1 Mehl mit Ei, Öl, 1/8 l Wasser und Salz zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

2 25 g Butter schmelzen. Das Paniermehl darin golden anrösten. Herausnehmen und beiseite stellen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und quer in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und mit den Rum-Rosinen mischen.

3 50 g Butter schmelzen. Die Hälfte des Strudelteigs (restlichen Teig einfrieren) auf einem mit Mehl bestäubten Küchentuch (65 x 45 cm) ausrollen. Anschließend mit Mehl bestäubten Händen hauchdünn ausziehen. Den Teig mit der Hälfte der Butter bestreichen. Das Paniermehl von einer schmalen Seite her auf 1/4 des Teiges verteilen. Apfelmischung darauf geben. Mit Zucker und Zimt bestreuen. Den Strudel mit Hilfe des Küchentuchs vorsichtig aufrollen und die Enden leicht andrücken.

Mit den Händen unter den Teig fahren und diesen über die Handrücken dünn ausziehen

4 Den Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit der restlichen geschmolzenen Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 °C (Umluft: 200 °C) 15-20 Minuten auf der zweiten Schiene von unten backen. Aus dem Ofen nehmen, dick mit Puderzucker bestäuben und in Scheiben schneiden. Dazu passt Vanillesoße.

Arbeitszeit ca. 40 Minuten
Backzeit ca. 20 Minuten
Pro Stück ca. 120 kcal
E 2 g, F 5 g, KH 17 g

Tipps & Tricks

Den restlichen Teig können Sie für den nächsten Strudel verwenden. Bei Zimmertemperatur auftauen und wie im Rezept beschrieben weiter verarbeiten.

Apfelkuch

Zutaten für ca. 16 Stücke

- 3 Eier (Größe M)
- 250 g Zucker
- 50 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 750 g mittelgroße Äpfel
- 500 ml Apfelsaft
- 6 Blatt Gelatine
- 100 g Mandelblättchen
- 500 g Schlagsahne
- evtl. Melisse zum Verzieren
- Backpapier

ZUBEREITUNG

1 Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen, 100 g Zucker einrieseln lassen. Die Eigelbe zufügen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, auf die Ei-Masse sieben und unterheben. Die Biskuitmasse in einer am Boden mit Backpapier ausgelegten Springform (ca. 26 cm Ø) glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 30–35 Minuten backen. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen und die Springform entfernen. Den Tortenboden vollständig auskühlen lassen.

2 Die Äpfel, bis auf 1 zum Verzieren, schälen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Den restlichen Apfel in Spalten schneiden und das Kerngehäuse entfernen. 150 g Zucker bei mittlerer Hitze schmelzen und kara-

Feine Apfeltorte

Ei zum Verlieben

mit Mandeln und Sahne

mellisieren. Mit Apfelsaft ablöschen und kurz köcheln, bis sich der Zucker gelöst hat. Gelatine einweichen. Apfelstücke im Sud 3–5 Minuten dünsten. Herausnehmen. Apfelspalten ebenso lange dünsten. Herausnehmen.

3 Ausgedrückte Gelatine in dem warmen Sud auflösen und ca. 30 Minuten kalt stellen. Sobald der Sud zu gelieren beginnt, die Apfelstücke unterrühren. Den Biskuitboden waagerecht halbieren, um den unteren Boden einen Tortenring legen. Das Apfelkompott auf dem Boden verteilen, den zweiten Boden darauf legen und ca. 3 Stunden kalt stellen.

Bei Schichttorten den oberen Boden am besten auf eine Kuchenpalette legen und vorsichtig auf die Füllung gleiten lassen

4 Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Die Torte mit 3/4 der Sahne rundherum einstreichen. Die Mandelblättchen an den Tortenrand streuen und leicht andrücken. Dann die Torte oben mit der restlichen Sahne verzieren. Mit Apfelspalten belegen. Nach Belieben mit Melisse verzieren.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 35 Minuten
Wartezeit ca. 3 Stunden
Pro Stück ca. 240 kcal
E 3 g, F 12 g, KH 29 g

Apfel-Warenkunde

Welcher passt wozu?

Es gibt rote und grüne, süße und saure, feste und mürbe Äpfel. Hier die „Steckbriefe" einiger gängiger Sorten

Elstar

Feinsäuerlich-süß und aromatisch ist diese Kreuzung aus Golden Delicious und Ingrid Marie mit leicht mürbem Fruchtfleisch. Ideal als Tafelapfel aber auch zum Entsaften.

Royal Gala

Der Verwandte von Cox' Orange und Golden Delicious hat ein sehr aromatisches, saftiges Fruchtfleisch. Pur oder z.B. als Bratapfel einfach lecker.

Golden Delicious

Diese grün-gelbe Sorte sollten Sie am besten frisch genießen. Golden Delicious haben ein feines, halbfestes Fruchtfleisch mit süßlichem Geschmack und sind sehr saftig.

Granny Smith

Er ist eindeutig an seiner leuchtend grünen Schale zu erkennen. Das Fruchtfleisch ist fest, saftig und feinsäuerlich. Pur, als Kompott oder auf Kuchen lecker.

Boskoop

Der Apfel zum Backen, für Kompott oder Mus. Er hat ein kräftiges, fruchtig-säuerliches Aroma und festes Fruchtfleisch. Boskoop bleiben lange frisch und sind daher ideal zum Einlagern.

Jonagold

Kreuzung aus Golden Delicious und Jonathan. Sein Fruchtfleisch ist saftig, locker und leicht mürbe mit süß-säuerlichem Geschmack. Am besten pur als Tafelapfel.

Kleine

Mini-Apfel-Tartes

Zutaten für 6 Stück

- *200 g Mehl* ● *100 g Butter*
- *1 Ei (Größe M)* ● *50 g Zucker*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 gestr. TL Backpulver* ● *Salz*
- *100 g Marzipan-Rohmasse*
- *1 Eigelb* ● *1 EL Mandellikör*
- *3 Äpfel (à ca. 150 g)*
- *100 g Aprikosen-Konfitüre*
- *nach Belieben geschlagene Sahne und Minze zum Verzieren*
- *Mehl zum Ausrollen*
- *Fett für die Form*

ZUBEREITUNG

1 Mehl, Butter, Ei, Zucker, Vanillin-Zucker, Backpulver und Salz zu einem Mürbeteig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. 6 Kreise à 14 cm Ø ausstechen. 6 Tarteförmchen (11 cm Ø, mit Lift-off-Boden) fetten, mit den Teigkreisen auslegen und andrücken. Böden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Kalt stellen.

2 Marzipan, Eigelb und Likör verrühren. Die Böden damit bestreichen. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Viertel quer in Scheiben schneiden und die Tartes damit fächerartig belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 20 Minuten backen.

3 Aprikosen-Konfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen. Tartes aus dem Ofen nehmen und die Apfelspalten mit Konfitüre bestreichen. Weitere 3–4 Minuten bei 225 °C (Umluft: 200 °C) backen. Auskühlen lassen und aus den Förmchen nehmen. Nach Belieben mit geschlagener Sahne und Minze servieren.

Für Glanz und Aroma: Tartes mit Aprikosen-Konfitüre bestreichen

Arbeitszeit ca. 45 Minuten
Backzeit ca. 25 Minuten
Wartezeit ca. 1 1/4 Stunden
Pro Stück ca. 450 kcal
E 7 g, F 22 g, KH 56 g

Das Beste an diesen leckeren Minis: Man muss keinem was von seinem Kuchen abgeben

PREISWERT
nur ca. 20 Cent pro Stück

Köstlichkeiten für den Kaffeeklatsch

Eclairs mit Espresso-Zimt-Creme

Zutaten für 18 Stück

- 1/8 l Milch
- 100 g Butter oder Margarine
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl
- 4 Eier (Größe M)
- ca. 5 TL Espressopulver (Instant)
- 125 g Puderzucker
- 4 Blatt weiße Gelatine
- 600 g Schlagsahne
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- gut 1/2 TL gemahlener Zimt
- 20 g Zucker
- ca. 20 g Raspel-Schokolade, zartbitter
- Backpapier

ZUBEREITUNG

1 Milch, 1/8 Liter Wasser, Fett und Salz aufkochen lassen. Das Mehl auf einmal zugeben und so lange rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst. Den Teig in eine Rührschüssel geben und ein Ei sofort unterrühren. Teig ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Dann die übrigen 3 Eier einzeln unterrühren. Den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.

2 Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen und achtzehn 9–10 cm lange Streifen darauf spritzen. Blechweise im vorgeheizten Backofen bei 225 °C (Umluft: 200 °C) ca. 25 Minuten backen. Dabei eine ofenfeste Form mit heißem Wasser in den Ofen stellen. Fertige Eclairs noch heiß mit einer Schere aufschneiden. Auskühlen lassen.

3 1 1/2 Teelöffel Espresso Pulver mit 4 Esslöffel kochendem Wasser verrühren und auskühlen lassen. Espresso mit Puderzucker zu einem glatten Guss verrühren. Obere Eclairehälften mit der Mokka-Glasur bestreichen und trocknen lassen.

4 Die Gelatine einweichen, ausdrücken und auflösen. Sahne, Vanillin-Zucker, Zimt, Zucker und 3 1/2 Esslöffel Espresso-Pulver fast steif schlagen. Die Gelatine langsam zugießen und unterrühren. Zimt-Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und die unteren Eclairhälften damit füllen. Mit Schokoraspel bestreuen und die Füllung mit den oberen Eclair-Hälften bedecken.

Arbeitszeit ca. 50 Minuten
Backzeit ca. 50 Minuten
Wartezeit ca. 2 Stunden
Pro Stück ca. 240 kcal
E 4 g, F 17 g, KH 17 g

Torteletts mit Schokosahne und Orangenfilets

Zutaten für 8 Stück

- 150 g Mehl
- 48 g Diabetikersüße
- 1 Eigelb
- 50 g Butter
- 96 g Diabetiker-Schokolade
- 200 g Schlagsahne
- 1 geschälte Orange (130 g)
- Fett für die Förmchen
- Minzblätter zum Verzieren

ZUBEREITUNG

1 Mehl und Diabetikersüße, bis auf etwas Süße zum Bestäuben, mischen. Mit Eigelb und Butter zu einem Teig verkneten, kühl stellen. Schokolade hacken. Sahne erwärmen (nicht kochen), Schokolade darin schmelzen. Ca. 1 1/2 Stunden kühl stellen.

2 Teig ca. 4 mm dick ausrollen. Mit Tortelett-Förmchen 8 Kreise ausstechen. Teigkreise in die gefetteten Förmchen drücken. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen. Die Torteletts im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 175 °C) ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3 Torteletts aus den Förmchen lösen. Schokosahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in die Torteletts spritzen.

4 Orangenfilets zwischen den Trennhäuten herauslösen und auf die Schokocreme setzen. Die Ränder der Torteletts mit restlicher Diabetikersüße bestäuben und mit Minze verzieren.

Arbeitszeit ca. 45 Minuten
Backzeit ca. 15 Minuten
Wartezeit ca. 1 1/2 Stunden
Pro Stück ca. 280 kcal
E 4 g, F 17 g, KH 28 g, 2,5 BE

Die Orangenfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden

DIABETIKER-geeignet

Feines Kleingebäck mit süßen Früchten

GELINGT ganz leicht

Zutaten für 10 Stück

- 1 Packung (450 g, 10 Scheiben) tiefgefrorener Blätterteig
- 1/4 l Milch
- 1 Päckchen Cremepulver „Vanille-Geschmack“ für backfeste Puddingcreme (für 1/4 l Milch)
- 1 Eigelb
- 2 EL Schlagsahne
- 50 g Mandelblättchen
- 1/2 Granatapfel (ca. 150 g)
- 1 Papaya (ca. 300 g)
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Honig
- Puderzucker zum Bestäuben
- Mehl zum Ausrollen

Exotische Ko

ZUBEREITUNG

1 Blätterteigscheiben nebeneinander auftauen lassen. Scheiben auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwas ausrollen. Teigecken zur Mitte hin umschlagen und auf zwei Backbleche legen.

2 Milch und Cremepulver in einen hohen Rührbecher geben und ca. 1 Minute auf niedrigster Stufe verrühren. Anschließend auf höchster Stufe 1 Minute aufschlagen. Creme auf die Mitte jedes Teigteilchens geben.

penhagener

3 Eigelb und Sahne verrühren und die Teigränder damit bestreichen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Kopenhagener blechweise im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 15 Minuten backen.

4 Die Granatapfelkerne aus der Schale klopfen. Die Papaya halbieren und die Kerne herauslösen. Papaya schälen und in kleine Stücke schneiden. Zitronensaft und Honig verrühren und mit den Granatapfelkernen und der Papaya mischen. Die Kopenhagener abkühlen lassen und das Obst darauf verteilen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Backzeit ca. 15 Minuten
Wartezeit ca. 1 1/2 Stunden
Pro Stück ca. 280 kcal
E 5 g, F 18 g, KH 25 g

Tipps & Tricks

Zum Herauslösen der Granatapfelkerne am besten mit einem Löffelrücken auf die Schale klopfen. Fruchtfleischreste mit dem Löffel herausschaben und mitverwenden.

Pfirsich-Pudding-Teilchen

Zutaten für 12 Stück

- *1/8 l + 3 EL Milch*
- *1 EL (10 g) Puddingpulver „Vanille-Geschmack" (für 500 ml, zum Kochen)*
- *125 g Magerquark*
- *flüssiger Süßstoff*
- *150 g Mehl* ● *3 EL Öl*
- *40 g Diabetikersüße*
- *1/2 Päckchen Backpulver*
- *1 Prise Salz*
- *6 Pfirsichhälften (300 g) aus dem Glas (für Diabetiker geeignet)*
- *1 Eigelb (Größe M)*
- *60 g Aprikosenkonfitüre (für Diabetiker geeignet)*
- *1 TL Zitronensaft*
- *Mehl für die Arbeitsfläche*

ZUBEREITUNG

1 Von 1/8 l Milch ca. 2 Esslöffel abnehmen und mit dem Puddingpulver glatt verrühren. Restliche Milch aufkochen lassen. Das angerührte Puddingpulver einrühren und kurz aufkochen lassen. 50 g Quark zufügen, unterrühren und mit Süßstoff abschmecken. Unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

2 Mehl mit 75 g Quark, Öl, Diabetikersüße, 3 Esslöffel Milch, Backpulver und Salz verkneten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 30 x 40 cm groß ausrollen. In ca. 10 x 10 cm große Quadrate schneiden. Die Ecken zur Mitte umklappen und andrücken. Jeweils ca. 1 Esslöffel Pudding in die Mitte geben.

Pudding evtl. mit Folie bedecken, damit sich keine Haut bildet

3 Pfirsiche halbieren und zu Fächern schneiden. Je einen Fächer auf ein Teilchen legen. Eigelb mit 1 Esslöffel Wasser glatt rühren, den Teig der Teilchen damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 ° C) ca. 15 Minuten backen.

4 Aprikosenkonfitüre mit Zitronensaft aufkochen. Teilchen aus dem Ofen nehmen, ca. 5 Minuten abkühlen lassen und mit der Konfitüre bestreichen.

Arbeitszeit ca. 45 Minuten
Backzeit ca. 15 Minuten
pro Stück ca. 120 kcal
E 3 g, F 4 g, KH 17 g, 1,5 BE

Zarte Birnen-Rolo-Muffins

Zutaten für ca. 12 Stücke

- 2 Rollen (à 52 g) Rolo
- 250 g Birnen
- 4–5 EL Zitronensaft
- 125 g Butter
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (Größe M)
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 75 ml Milch
- 1 EL Puderzucker
- ca. 24 bunte Papiermanschetten
- nach Belieben Rolo und Birnenspalten zum Verzieren

ZUBEREITUNG

1 Rolos halbieren. Birnen schälen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Butter, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Abwechselnd mit der Milch unterrühren. Birnen leicht trockentupfen, mit den Rolos unter den Teig heben.

2 Je zwei Papiermanschetten in die Mulden einer Muffinsform setzen. Teig darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 20–25 Minuten backen. Mit einem Messer vom Muldenrand lösen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Nach Belieben mit Rolos und Birnenspalten verziert servieren.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Backzeit ca. 25 Minuten
Pro Stück ca. 260 kcal
E 4 g, F 13 g, KH 31 g

Mini EXTRA

Mini deckt schnell & preiswert Ihre Kaffeetafel

Alle 3 Monate neu!

Der tolle Backspaß für nur 1,80 Euro

Damit Sie in Zukunft keine Ausgabe *Mini*-EXTRA versäumen, können Sie jetzt alle Ausgaben für 2003 im günstigen Abonnement zum Jahrespreis von nur 9,80 Euro inkl. Porto- und Versandkosten beziehen. Bitte Coupon ausfüllen und per Post oder Fax an:

GÜLL GmbH-Leserservice/*Mini*-EXTRA
Heuriedweg 19, 88131 Lindau
Telefax: 08382/78091

BESTELL-COUPON

JA, ich nehme das *Mini*-EXTRA-Angebot an und erhalte 4 Ausgaben jährlich zum Preis von € 9,80 (Deutschland) / € 11,20 (Österreich) / sfr 19,20 (Schweiz) inklusive Porto- und Versandkosten.

Ich kann das Abonnement jederzeit kündigen.

Liefern Sie bitte
❍ ab der nächsten Ausgabe
❍ ab Ausgabe 2/2003

Bitte *Mini*-EXTRA senden an:

Name .....

Vorname .....

Straße .....

PLZ, Ort .....

Saftige Frischkäse-Küchlein

Zutaten für ca. 8 Stück

- 100 g Doppelrahmfrischkäse
- 1 EL Puderzucker
- 260 g Mehl
- 2 geh. TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1 Päckchen (6 g) Orangenfrucht mit Rohrzucker
- 1 Ei
- 120 g Zucker
- 80 ml Öl
- 200 ml Milch
- Fett und ca. 50 g gemahlene Mandeln für die Förmchen
- 80 g Kirschkonfitüre
- Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1 Frischkäse und Puderzucker in einer Schüssel verrühren. Mehl, Backpulver, Natron und Orangenfrucht mischen. Ei in einer zweiten Schüssel verquirlen. Zucker, Öl und Milch sorgfältig unterrühren. Die Mehlmischung zufügen und ebenfalls unterrühren.

2 Je 1 gehäuften Teelöffel Teig in gefettete, mit Mandeln ausgestreute Backförmchen (á ca. 150 ml Inhalt) füllen. Frischkäsecreme und Konfitüre gleichmäßig darauf verteilen. Mit restlichem Teig auffüllen. Die Küchlein im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 25–30 Minuten backen. Herausnehmen und ca. 10 Minuten in den Förmchen ruhen lassen. Dann stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dünn mit Puderzucker bestäubt servieren.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Backzeit ca. 30 Minuten
Pro Stück ca. 380 kcal
E 7 g, F 19 g, KH 43 g

Mit einem Backpinsel können Sie die Förmchen auch in den Vertiefungen problemlos fetten

Kühlschranktorten für Eilige

Ganz ohne backen kommen Sie bei dieser köstlichen Himbeertorte aus

Die schönsten Modekuchen,

wie hier mit Schoko-Karamellbonbons

Mit frischen Früchten und viel Pfiff

Die besten Back-Ideen für den Sommer

Verführerisches mit Erdbeeren

Himmlische Kuchen und Torten, denen keiner widerstehen kann

Das nächste *Mini*-EXTRA erscheint am 21.05.2003!